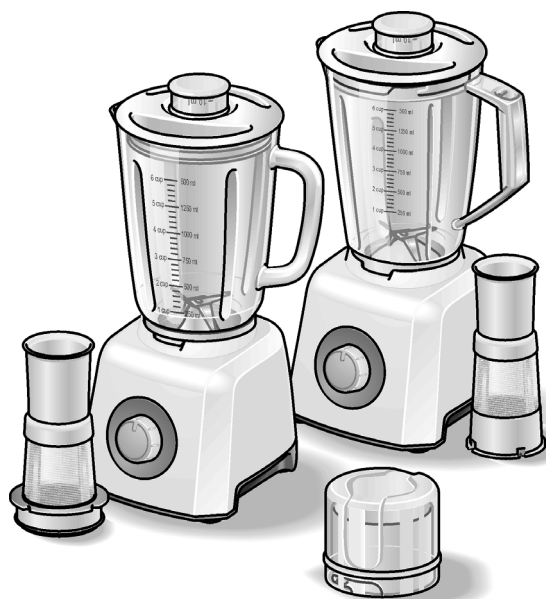




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



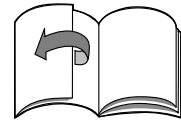
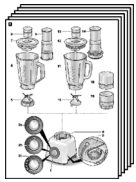
MMB1...
MMB3...
MMB5...



BOSCH

ms Arah an pengendalian
zh-CN 使用说明书
zh-TW 使用說明書
en Operating instruction
ar تعليمات الاستخدام

ms	Bahasa Melayu	3
zh-CN	简体中文	12
zh-TW	繁體中文	19
en	English	26
ar	عربي	42



Tahniah atas pembelian perkakas BOSCH baru anda.

Dengan ini, anda telah memilih perkakas domestik yang moden dan bermutu tinggi. Anda boleh mendapatkan maklumat lanjut tentang produk kami di halaman web kami.

Kandungan

Untuk keselamatan anda	3
Gambaran Keseluruhan	5
Pengendalian	5
Pembersihan dan servis	8
Penyelesaian masalah	9
Resipi	9
Pelupusan	11
Jaminan	11

Untuk keselamatan anda

Sebelum penggunaan, sila baca arahan ini dengan teliti untuk membiasakan diri dengan arahan penting tentang keselamatan dan pengendalian perkakas ini.

Jika arahan bagi penggunaan perkakas yang betul tidak dipatuhi, liabiliti pengeluar bagi apa-apa kerosakan yang terjadi akan dikecualikan. Perkakas ini direka bentuk untuk memproses kuantiti isi rumah biasa di rumah atau kuantiti yang serupa dalam penggunaan bukan perindustrian. Penggunaan bukan perindustrian termasuklah umpamanya penggunaan dalam dapur pekerja di kedai, pejabat, pertanian dan perniagaan komersial yang lain, dan juga digunakan oleh tetamu di rumah penginapan, hotel kecil dan tempat kediaman yang serupa. Penggunaan perkakas untuk memproses kuantiti makanan yang biasa untuk kegunaan domestik. Perkakas ini sesuai untuk mengadun makanan cecair atau separa pepejal, untuk memotong/mencincang buah-buahan dan sayur-sayuran mentah dan untuk memurikan makanan. Ia tidak boleh digunakan untuk memproses objek atau bahan yang lain. Penggunaan lain boleh dilakukan jika aksesori yang diluluskan oleh pengeluar digunakan. Sila simpan Arahan pengendalian di tempat yang selamat. Jika menyerahkan perkakas kepada pihak ketiga, jangan lupa memasukkan arahan Pengendalian sekali.

▲ Arahan keselamatan am

Risiko kejutan elektrik

Perkakas tidak harus digunakan oleh kanak-kanak.

Perkakas dan kord kuasa mesti dijauhkan daripada kanak-kanak.

Perkakas boleh digunakan oleh orang yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan jika mereka memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak harus bermain dengan perkakas. Sambung dan kendalikan perkakas hanya mengikut spesifikasi pada plat kadaran. Gunakan di dalam bangunan sahaja.

Jangan menggunakan perkakas jika kord kuasa dan/atau perkakas telah rosak.

ms

Sebelum menggantikan aksesori atau alat ganti tambahan, yang bergerak semasa operasi, matikan perkakas dan putus sambungan bekalan kuasa. Sentiasa cabut palam perkakas dari bekalan jika ia ditinggalkan tanpa dijaga dan sebelum memasang, menyahpasang atau membersihkannya. Sebelum memperbaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur. Jangan meletakkan kord kuasa pada pinggir yang tajam atau permukaan yang panas. Untuk mengelakkan kecederaan, kord kuasa yang rosak mestilah digantikan oleh pengeluar atau perkhidmatan pelanggannya atau orang yang sama kelayakannya. Hanya perkhidmatan pelanggan kami boleh memperbaiki perkakas.

▲ Arahan keselamatan untuk perkakas ini

Risiko kecederaan

Risiko kejutan elektrik

Jangan merendamkan blok motor dalam air dan jangan sekali-kali memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang. Jangan sekali-kali mengendalikan perkakas tanpa pengadun yang dipasang dengan lengkap atau tudung tertutup!

Jangan menanggalkan atau memasang pengadun sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Apabila perkakas dimatikan, bilah akan terus bergerak sejenak.

Jangan menanggalkan atau memasang alat tambah pengisar sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pengadun atau bilah pemotong dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Risiko melecur!

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan amaun maksimum cecair panas atau berbuih seperti yang ditunjukkan dalam jadual masing-masing.

Penting!

Kendalikan perkakas dengan aksesori yang dipasang dengan lengkap sahaja. Jangan memasang atau menanggalkan alat tambah sehingga perkakas telah berhenti sepenuhnya.

Jangan sekali-kali mengendalikan pengadun tanpa tudung tertutup.

Apabila bekerja, sentiasa memegang tudung dengan kuat dengan sebelah tangan. Walau bagaimanapun, jangan meletakkan tangan di atas bukaan isi semula!

Saranan: Jangan menghidupkan perkakas lebih lama daripada masa yang anda perlukan untuk memproses bahan.

▲ Sistem keselamatan

Mulakan lock-out

Perkakas tidak boleh dihidupkan sehingga pengadun dipusingkan dengan kemas ke dalam kedudukannya.

Pemutusan sambungan automatik

Perkakas dimatikan secara automatik jika alat tambah tertanggal dengan tidak sengaja semasa pengendalian.

Jika sistem keselamatan diaktifkan, lihat "Penyelesaian Masalah".

Gambaran Keseluruhan

Arahan pengendalian ini merujuk kepada pelbagai model.

Gambaran keseluruhan model yang berlainan boleh didapati di halaman ilustrasi (Rajah 1).

Sila lipat keluar halaman ilustrasi.

Rajah 1

1 Blok motor

2 Suis putar

2a) Suis putar 2-langkah:

0/off = Stop

1 = Kelajuan kendalian terendah

2 = Kelajuan kendalian tertinggi

Denyut = Kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh yang dikehendaki

2b) Suis putar 5-langkah:

0/off = Stop

1 = Kelajuan kendalian terendah

5 = Kelajuan kendalian tertinggi

Denyut = Kelajuan maksimum, tahan suis untuk tempoh yang dikehendaki

2c) Suis putar 5-langkah (seperti di atas), juga 2 butang programs:

 = untuk menghancurkan kiub ais; tekan butang, perkakas berjalan selama 30 saat

 = untuk mengadun smoothie; tekan butang, perkakas berjalan selama 2 minit

3 Storan kord

4 Pemacu

Alat tambah pengadun plastik *

5 Pemegang bilah dengan bilah pengadun

6 Jag pengadun, 1500 ml

7 Tudung dengan tiub suapan

8 Cawan penyukat dengan skala (maks. 50 ml)

9 Sisipan smoothie *

Untuk penyediaan buah-buahan dan bahan lain menjadi jus dan smoothie. Sisipan memastikan biji dan bahan pepejal lain ditapis dan tidak masuk ke dalam minuman.

Alat tambah pengadun diperbuat daripada kaca *

10 Pemegang bilah dengan bilah pengadun

11 Jag pengadun, 1500 ml

12 Tudung dengan tiub suapan

13 Cawan penyukat dengan skala (maks. 50 ml)

14 Sisipan smoothie *

Untuk penyediaan buah-buahan dan bahan lain menjadi jus dan smoothie. Sisipan memastikan biji dan bahan pepejal lain ditapis dan tidak masuk ke dalam minuman.

Alat tambah pengisar *

15 Cawan pengisar dengan bilah pencincang

16 Tudung

* sesetengah model:

Jika alat tambah pengisar tidak disertakan dalam pakeh produk, ia boleh ditempah dari khidmat pelanggan (no. pesanan 12003946). Dengan alat tambah pengisar, gunakan perkakas pada kuasa penuh untuk menyediakan nasi goreng (mengikut resipi). Anda boleh mendapatkan resipi dalam bahagian "Resipi".

Pengendalian



Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan memasang atau menanggalkan alat tambah sehingga perkakas telah berhenti sepenuhnya.

Jangan sekali-kali meletakkan jari dalam pengadun yang terpasang.

Jangan sekali-kali mengendalikan perkakas tanpa pengadun yang dipasang dengan lengkap atau tudung tertutup!

Apabila perkakas dimatikan, bilah akan terus bergerak sejenak.

Jangan menyentuh bilah pengadun/bilah pemotong dengan tangan terdedah.

ms

**Risiko melecur!**

Apabila memproses cecair panas, stim keluar melalui corong pada tudung. Masukkan cecair panas atau berbuih maksimum seperti yang ditunjukkan dalam jadual di atas.

Amaran!

Jangan sekali-kali mengendalikan pengadun yang kosong. Sentiasa bekerja dengan perkakas yang dipasang dengan lengkap. Skrukan pengadun sepenuhnya ke dalam blok motor. Letakkan blok motor pada permukaan kerja yang rata, datar dan bersih.

Persediaan

- Sebelum mengendalikan perkakas dan aksesori untuk kali pertama, bersihkan dengan teliti, lihat "Pembersihan dan servis".
- Letakkan blok motor pada permukaan kerja yang rata, datar dan bersih.
- Buka gulungan kabel kepada panjang yang diperlukan.

Kelajuan kendalian yang disarankan.

Nilai dalam kurungan dipakai untuk perkakas dengan suis putar 2-langkah.

Memurikan buah-buahan dan sayur-sayuran	1(1)
Membuat mayonis	1(1)
Sup, smoothie	3(2)
Buah-buahan dan sayur-sayuran mentah	3(2)
Koktel, Susu kocak	5(2)
Kiub ais	Pulse
Bahan yang sangat keras	Pulse

Perhatian: Perkakas yang mengemukakan ciri butang program (**IceCrush, smoothie**) boleh memberikan kelajuan optimum untuk memproses kiub ais dan smoothie.

Alat tambah pengadun plastik

Pengadun adalah sesuai untuk

- mengadun dan membuihkan cecair
 - memotong dan mencincang buah-buahan dan sayur-sayuran mentah, kekacang dan coklat,
 - memurikan sup, buah-buahan atau sayur-sayuran yang telah dimasak,
 - menyediakan mayonis dan sos.
- Jangan memproses bahan sejuk beku lampau (kecuali kiub ais).

Perkakas ini sesuai menyediakan kuantiti berikut:

Makanan pepejal	400 g
Cecair	maks. 1.5 l
 Cecair panas atau berbuih	maks. 1.0 l

Rajah B

- Masukkan pemegang bilah ke dalam jag pengadun dan kunci dengan memutar-kannya ke kiri.
- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor (2 kedudukan dibolehkan).
- Pasang jag pengadun dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam. Tanda berwarna pada pemegang bilah mestilah dapat dilihat dalam pepotong di unit motor!
- Tambah bahan.
- Pasang tudung dan kunci dengan memutarkannya mengikut arah jam. Penutup boleh dipasang pada 2 kedudukan.
 - a) dengan bukaan salur keluar ke depan untuk menuangkan bahan adunan
 - b) dengan bukaan salur keluar ke belakang, bekas ditutup
- Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan dan putarkannya mengikut arah lawan jam.
- Masukkan palam sesalur.
- Pusingkan suis kepada pengesetan yang dikehendaki.
- Genggam tepi tudung semasa mengendalikan pengadun. Jangan mencapai tangan di atas tiub suapan atau muncung!

Tambah lebih banyak bahan.

- Setkan suis putar kepada **0/mati**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.

Mana-mana Satu

- Tanggalkan tudung.
- Tambah lebih banyak bahan.

atau

- Keluarkan cawan penyukat.
- Tambah bahan cecair dan pepejal (yang agak kecil) melalui tiub suapan pada tudung.
- Hidupkan perkakas semula.

Alat tambah pengadun diperbuat daripada kaca

Perhatian: Jag pengadun terdiri daripada kaca borosilikat sangat tahan suhu dan membolehkan anda menyediakan bahan yang panas mendidih tanpa keretakan kaca. Pengadun adalah sesuai untuk

- mengadun dan membuihkan cecair
- Memotong dan mencincang buah-buahan beku dan mentah, sayur-sayuran, kekacang dan coklat,
- memurikan sup, buah-buahan atau sayur-sayuran yang telah dimasak,
- menyediakan mayonis dan sos.

Perkakas ini sesuai menyediakan kuantiti berikut:

Makanan pepejal	400 g
Cecair	maks. 1.5 l
△ Cecair panas atau berbuih	maks. 0.75 l

Rajah 1

- Masukkan bilah pengadun ke dalam pemegang bilah dan kunci dengan memutarkannya ke kiri.
- Pasang jag pengadun kepada pemacu pada blok motor.
- Pasang jag pengadun dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam. Tanda berwarna pada pemegang bilah mestilah dapat dilihat dalam pepotong di unit motor!
- Tambah bahan.
- Pasang tudung dan tekan dengan kuat. Penutup boleh dipasang pada 2 kedudukan.
 - a) dengan bukaan salur keluar ke depan untuk menuangkan bahan adunan.
 - b) dengan bukaan salur keluar ke belakang, bekas ditutup.
- Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan dan putarkannya mengikut arah lawan jam.
- Masukkan palam sesalur.
- Pusingkan suis kepada pengesetan yang dikehendaki.
- Genggam tepi tudung semasa mengendalikan pengadun. Jangan mencapai tangan di atas tiub suapan atau muncung!

Tambah lebih banyak bahan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.

Mana-mana Satu

- Tanggalkan tudung.
- Tambah lebih banyak bahan.

atau

- Keluarkan cawan penyukat.
- Tambah bahan cecair dan pepejal (yang agak kecil) melalui tiub suapan pada tudung.
- Hidupkan perkakas semula.

Bekerja dengan sisipan smoothie

Dengan sisipan ini, amat mudah untuk menyediakan smoothie yang diperbuat daripada buah-buahan segar, susu, susu soya, yogurt dan jus.

Rajah 2

- Sediakan pengadun dan pasang blok motor seperti yang diterangkan di atas.
- Masukkan sisipan smoothie ke dalam jag pengadun.
- Pasang tudung dengan bukaan salur keluar ke depan (untuk menuang bahan adunan kemudian).
- Masukkan bahan melalui tiub suapan ke dalam jag pengadun; cincang makanan terlebih dahulu jika perlu.

Amaran!

Jangan memasukkan bahan keras yang besar ke dalam jag pengadun, misalnya biji avokado atau plum.

- Masukkan cawan penyukat ke dalam tiub suapan dan putarkannya mengikut arah lawan jam.
- Masukkan palam sesalur.
- Hidupkan perkakas pada pengesetan dengan kelajuan kendalian yang tinggi.

Perhatian: Perkakas yang mengemukakan ciri butang program smoothie boleh memberikan kelajuan optimum dan masa suis hidup untuk membuat smoothie.

Selepas menggunakan perkakas

- Setkan suis putar kepada **0/mati**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- Cabut palam sesalur.
- Tanggalkan pengadun dengan memutarkannya dalam arah lawan jam.
- Tuang kandungan dari jag pengadun melalui bukaan pada tudung (pengadun plastik).

ms

atau

- Tanggalkan tudung dari jag pengadun.
- Kosongkan jag pengadun.
- Bersihkan semua bahagian, lihat "Pembersihan dan servis".

Alat tambah pengisar

untuk mencincang bahan keras yang kering, seperti biji kopi, biji lada hitam, gula, biji popi, cili, buah pala.



Risiko kecederaan daripada bilah tajam/pemacu berputar!

Jangan menanggalkan atau memasang alat tambah pengisar sehingga perkakas dimatikan dan pemacu telah berhenti sepenuhnya.

Rajah 1

- Tambah makanan, yang hendak dipotong, ke dalam jag. Isi hingga pinggir atas jag sahaja!
- Pasang tudung pada cawan pengisar dan kunci dengan memutarkannya **mengikut arah lawan jam**.
- Pasang alat tambah pengisar kepada pemacu pada blok motor.
- Pasang alat tambah pengisar dengan memutarkannya sepenuhnya mengikut arah jam. Pemegang berlekuk pada tudung mestilah sejajar dengan pepotong di unit motor.
- Masukkan palam sesalur.
- Hidupkan perkakas pada pengesetan dengan kelajuan kendalian yang tinggi.

Perhatian: Lebih lama perkakas dihidupkan, lebih halus bahan dikisar.

Selepas menggunakan perkakas:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- Cabut palam sesalur.
- Putar alat tambah pengisar dalam arah lawan jam dan tanggalkan.
- Tanggalkan penutup dengan memutarkannya mengikut arah jam.
- Kosongkan cawan pengisar.
- Bersihkan semua bahagian, lihat "Pembersihan dan servis".

Pembersihan dan servis

Perkakas tidak memerlukan penyelenggaraan!

Pembersihan yang menyeluruh menjamin hayat perkhidmatan yang berpanjangan.



Risiko kejutan elektrik!

Jangan merendamkan blok motor dalam air dan jangan sekali-kali memegangnya di bawah air yang mengalir dan jangan membasuhnya dalam pembasuh pinggan mangkuk.

Amaran!

JANGAN gunakan agen pembersih yang melelas. Permukaan mungkin rosak.

Petua:

- Sebaik-baiknya bersihkan bahagian-bahagian serta-merta selepas digunakan. Ini akan menghalang sisa daripada kering dan menyerang plastik (contohnya oleh minyak pati dalam herba).
- Jika memproses lobak merah dan kubis merah misalnya, bahagian plastik berubah warna dengan sapat merah, ini boleh dihilangkan dengan beberapa titis minyak masak.

Rajah 2

Membersihkan blok motor

- Cabut palam sesalur.
- Lapkan blok motor dengan kain lembap. Jika perlu, gunakan sedikit detergen.
- Kemudian lap kering.

Membersihkan alat tambah pengadun



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pengadun dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Jangan membasuh pemegang bilah dalam pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir menggunakan berus. Jangan biarkan dalam air!

Jag pengadun, sisipan smoothie, tudung dan cawan penyukat adalah kalis pembasuh pinggan mangkuk.

Petua: Tuang sedikit air dan cecair pencuci ke dalam pengadun yang terpasang. Hidupkan selama beberapa saat.

Tuangkan air keluar dan bilas pengadun dengan air bersih.

Membersihkan alat tambah pengisar



Risiko kecederaan daripada bilah tajam!

Jangan menyentuh bilah pemotong dengan tangan terdedah. Bersihkannya dengan berus.

Jangan membasuh cawan pengisar dalam pembasuh pinggan mangkuk, tetapi di bawah air yang mengalir menggunakan berus.

Jangan biarkan dalam air!

Tudung adalah tahan mesin basuh pinggan mangkuk.

Penyelesaian masalah



Risiko kecederaan!

Sebelum membaiki kerosakan, tarik keluar palam sesalur.

Kerosakan:

Perkakas tidak boleh dihidupkan atau perkakas dimatikan semasa kendalian.

Sebab yang mungkin:

Perkakas mengalami beban lampau (misalnya bilah tersekat oleh bahan)

Tindakan pemulihan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- Cabut palam sesalur.
- Hapuskan punca beban lampau.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.

Sebab yang mungkin:

Alat tambah telah tertanggal.

Tindakan pemulihan:

- Setkan suis putar kepada **0/mati**. Tunggu sehingga pemacu berhenti sepenuhnya.
- Pasang alat tambah dengan betul dan putarkannya dengan sepenuhnya.
- Hidupkan perkakas sekali lagi.



Maklumat penting

Jika kerosakan tidak dapat dibaiki, sila hubungi khidmat pelanggan (lihat alamat khidmat pelanggan di hujung buku kecil ini).

Resipi

Kuantiti mencukupi untuk 4 hidangan.

Jus tembikai

500 g tembikai (dikupas)

6–8 kiub ais

15 g gula (atau sirap, seperti yang dikehendaki)

Potong tembikai kepada potongan kecil dan keluarkan biji.

- Letakkan semua bahan dalam alat tambah pengadun. Gerakkan **Pulse** seketika beberapa kali sehingga kiub ais dihancurkan menjadi ketulan kecil.
- Kemudian adun pada kelajuan rendah sehingga jus menjadi pekat dan berkrim dan hampir-hampir semua potongan buah-buahan telah hilang.

Smoothie pisang

2 biji pisang (lebih kurang 220 g)

30 g madu atau gula (seperti yang didikehendaki)

480 g susu

10 kiub ais

- Kupas pisang dan potong agak kecil. Masukkan ke dalam alat tambah pengadun.
- Tambah susu dan madu (atau gula).
- Letakkan kiub ais di atas bahan-bahan tadi. Gerakkan **Pulse** seketika beberapa kali sehingga kiub ais dihancurkan menjadi ketulan kecil.
- Kemudian adun pada kelajuan tinggi sehingga minuman menjadi pekat dan berkrim.

Petua: Untuk smoothie "pekat" kurangkan jumlah susu.

Minuman tenaga

500 g susu lemak rendah

1 biji pisang (kurang 100 g)

60 g gula

40 g serbuk koko

- Potong pisang kecil-kecil dan bekukan semalaman.
- Letakkan semua bahan dalam alat tambah pengadun dan adunkan.

ms

Makanan bayi avokado berkrim

3 biji epal atau pear (lebih kurang 300 g)

200 g avokado

150 g air

- Kupas dan buangkan empulur epal (atau pear) dan potong kecil-kecil.
- Letak potongan buah-buahan dan sedikit air dalam kualiti kecil dan masak perlahan-lahan dengan api yang kecil sehingga lembut.
- Kupas avokado, potong dua dan buang bijinya. Potong keping.
- Masukkan potongan buah-buahan yang telah dimasak dan avokado dalam alat tambah pengadun. Adun dengan **Pulse** sehingga makanan bayi mencapai konsisten yang dikehendaki.

Sup cendawan

450 g cendawan butang putih

15 g jus lemon

20 g mentega tawar

30 g bawang merah dicincang halus

15 g daun thyme segar dicincang (atau 1 sudu kecil daun thyme kering)

½ daun salam

5 g garam

2.5 g lada hitam kisar

480 g krim

360 g air rebusan ayam

5 g tepung jagung, larut dalam 15 g air

Daun parsli dicincang untuk hiasan

- Basuh cendawan dengan rapi dan potong suku atau hiris.
- Cairkan mentega dalam kualiti leper dan tumis empuk bawang merah dengan haba sederhana.
- Tambah cendawan, daun thyme dan daun salam dan goreng dengan haba sederhana selama 10–15 minit sehingga air cendawan tersejat.
- Tambah garam, lada, krim dan air rebusan ayam dan masak sehingga mendidih dengan haba tinggi. Kurangkan haba dan reneh lagi selama 20 minit.

- Tambah tepung jagung yang dilarutkan dan reneh selama 10 minit, kacau sentiasa.
- Tambah perasa dan jus lemon secukup rasa.
- Letakkan sup dalam alat tambah pengadun dan gerakkan **Pulse** seketika beberapa kali sehingga cendawan dicincang halus.
- Tabur daun pasli dan hidangkan.

Nasi goreng

Kacang soya, kuantiti bergantung pada jenis perkakas

- 115 g untuk CNSM06 (450 W)
- 125 g untuk CNSM07 (600 W)
- 130 g untuk CNSM08 (800 W)

110 g daging

135 g parsli

540 g beras

7 g garam

110 ml minyak masak

110 g lobak merah

- Masak nasi. Untuk hasil terbaik, biarkan beras menyejuk kepada suhu bilik.
- Cincang kacang soya dalam alat tambah pengisar pada kelajuan maksimum selama 15 saat.

Perhatian: Jika dikehendaki, **Pulse** boleh digunakan untuk mendapatkan potongan yang lebih halus lagi.

- Potong daging, daun parsli dan lobak merah menjadi potongan kecil (lebih kurang 5x5 mm).
- Secara berasingan goreng kacang soya, daging dan lobak merah yang dicincang.
- Goreng nasi selama 5 minit.
- Kemudian tambah daging, lobak merah, kacang soya dan daun parsli dan goreng semuanya selama 10 minit lagi.

Pelupusan



Perkakas ini telah dikenal pasti selaras dengan arahan Eropah 2012/19/EG bagi Sisa Kelengkapan Elektrik dan Elektronik (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE).

Arahan ini membuka jalan bagi penarikan balik dan penggunaan seluruh EU yang berkesan untuk peralatan sisa.

Sila bertanya wakil penjual anda atau pihak berkuasa tempatan anda tentang cara-cara pelupusan semasa.

Jaminan

Syarat-syarat jaminan untuk perkakas ini adalah seperti yang ditakrifkan oleh wakil kami di negara tempat ia dijual.

Butir-butir tentang syarat-syarat ini boleh didapati daripada wakil penjual tempat perkakas dibeli.

Bil jualan atau resit mestilah ditunjukkan apabila anda hendak membuat apa-apa tuntutan di bawah terma-terma jaminan ini.

zh-CN

**恭喜您购买了博世家用系列的新产品。
您已经选择了一款新潮而一流的家用电器。
关于我们设备的详细信息请您登陆我们的网
站查询。**

内容

安全须知	12
产品概览	13
操作方法	14
清洗和护理	16
故障处理	16
食谱	16
处理旧机器的注意事项	18
保修	18

安全须知

在使用之前、请仔细阅读说明书、以便了解重要的安全说明和操作说明。

若不遵守本机器正确使用的规程、生产厂家将对由此而造成的损失不负任何责任。

本设备是专门为家庭用量的家政和类家政类非商业化的使用而设计的。类家政类的使用包含了比如用于店铺、办公室、农业和其他商业企业的员工厨房、以及供小型旅社旅馆和类似的住宿设施中的旅客使用。

本设备只能用于家庭常用的加工量和加工时间。

本机器用于搅拌流体或者半固体食品、切碎水果和蔬菜以及制备食品糊。不得将其用于处理其他物体或物质。当使用制造商允许的配件时、该设备还可以用于其他用途。请妥善保存好使用说明。在将设备给第三方使用时请一同附上该使用说明。

▲ 一般安全提示

触电危险

禁止儿童使用本设备。

让儿童远离本设备及其连接线。

在有人监督的情况下、或进行了安全使用培训、以及了解了相关风险后、身体、感官或心智能力较低的人员、以及缺乏经验和知识的人员才可以使用该设备。

严禁儿童将该设备用于玩耍。只可根据标志牌上的说明连接和使用本设备。仅适于在封闭空间内使用。

只是当馈电线和机器完好无损时方可使用。

在更换配件或者在机器运行过程中运动的部件之前、要将机器关机并切断机器的电源。

在无人看管、组装、拆分以及清洗设备前、都必须使设备与电网分离。

解除故障前应拔出电源线。

不能让导线在尖锐的角上或者高温表面穿过。如果本设备的连接线损坏、必须请生产商、客服或者一个有类似资格的人来将它换掉、以免造成危害。

只允许我们的客服进行设备维修。

▲ 使用本设备的安全须知

受伤风险

触电危险

机体本身不得浸入到水中、也不要用水冲洗或者用洗碗机洗涤。

因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

切勿把手部伸到装上的搅拌器中！搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下、才可以使用！取下或者安上搅拌器时、机器必须处于关机状态、并且驱动器要处于停止状态。在关机之后、刀片会继续转动一段时间。取下或者安上研磨套头时、机器必须处于关机状态、并且驱动器要处于停止状态。

利刀可能会造成人体损伤！

不要用没有保护的手部接触搅拌刀和切碎刀。清洁时要使用刷子。

烫伤危险！

在加工热的搅拌物时、盖子的漏斗处会冒蒸气出来。加注热的或者发泡的液体时、要根据相应的表格不超过最大加注量。

重要！

使用机器时、要完整地使用所需的配件。

只能在搅拌器已经停止运转时、才可安装和取下配件。

只有在盖子已经盖上时、才可使用搅拌器。在机器工作的过程中、要用手将盖子按紧。手不要伸到加料口的上方！

建议在处理完毕被混合物之后、立即将搅拌器关机而不要使其长时间地处于开机状态。

▲ 安全装置

启动安全装置

只有当搅拌器被转到止动位置时、机器才可以开机。

自动关机机制

如果该配件在工作的过程中不慎被松动、机器会自动关机。

安全装置激活时要如何解决、请参阅“故障处理”章节的说明。

产品概览

本使用说明书中包括对不同型号的使用说明。图片页上有不同机型的概览（图 6）。请翻开图片页。

图 6

1 机体

2 旋转开关

2a) 2 级旋转开关：

0/off = 关机

1 = 最低工作转速

2 = 最高工作转速

脉冲 = 最高转速、在所需的时间内按住开关

2b) 5 级旋转开关：

0/off = 关机

1 = 最低工作转速

5 = 最高工作转速

脉冲 = 最高转速、在所需的时间内按住开关

2c) 5 级旋转开关（如同上述）、

另外还有两个程序键：

 = 用于搅碎冰块；触按该键机器运行 30 秒钟

 = 用于搅拌冰沙；触按该键机器运行 2 分钟

3 电缆卷绕装置

4 驱动器

塑料搅拌器配件*

5 带搅拌刀的刀架

6 搅拌杯、1500 毫升

7 带加料口的盖子

8 带刻度的量杯（最大 50 毫升）

zh-CN

9 冰沙嵌件 *

将水果和其它成份加工为果汁和冰沙。
嵌件的作用是滤除果核和其它固体成份、防止其进入到饮料中。

玻璃制拌和器套件 ***10 带搅拌刀的刀架****11 搅拌杯、1500 毫升****12 带加料口的盖子****13 带刻度的量杯 (最大 50 毫升)****14 冰沙嵌件 ***

将水果和其它成份加工为果汁和冰沙。
嵌件的作用是滤除果核和其它固体成份、防止其进入到饮料中。

研磨套件 ***15 带冲击刀的研磨杯****16 盖子**

* 根据型号不同

如果在供货范围中不包括研磨套头、可以通过客服部门另行订购 (订购号 12003946)。采用研磨套头、可以在制备炒饭时充分地利用机器的功能 (请遵照食谱说明)。关于食谱请参阅“食谱”章节。

操作方法

因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

只能在搅拌器已经停止运转时，才可安装和取下配件。

切勿把手部伸到装上的搅拌器中！

搅拌器必须是在完全装好并盖好盖子的情况下，才可以使用！

在关机之后，刀片会继续转动一段时间。不要用没有保护的手部接触搅拌刀和切碎刀。



烫伤危险！

在加工热的搅拌物时，盖子的漏斗处会冒蒸气出来。加热的或者发泡的液体时，要根据上面的表格不超过最大加流量。

注意！

任何时候都不要让搅拌器空转。机器必须是在完全装好的情况下，才可以使用。

在将搅拌器安装到机体上时，因将其转紧直到止动位置。将机体放置到平整清洁的工作面上。

准备工作

- 在第一次使用前请彻底清洗设备和配件、参看“清洁和护理”。
- 将机体放置到平整清洁的工作面上。
- 将电缆放出到所需的长度。

对工作转速的建议

括号中的数值适用于有两级旋转开关的机型。

制备水果和蔬菜糊	1(1)
制备蛋黄酱	1(1)
汤类、冰沙	3(2)
生水果和蔬菜	3(2)
鸡尾酒、奶昔	5(2)
冰块	脉冲
很硬的成份	脉冲

说明：在有程序键 (碎冰、冰沙) 的机器、有加工冰块和冰沙的最佳转速。

塑料搅拌器套头

搅拌器套头适用于

- 搅拌液体和使液体发泡、
- 切碎生水果、蔬菜、果仁和巧克力、
- 制备汤糊、煮熟水果和蔬菜糊、
- 制备蛋黄酱和调味汁。

不要加工冷冻配料 (冰块出外)。

本机器适用于加工以下食品量：

固体食品	400 克
液体	最多 1.5 升
△ 热的或发泡液体	最多 1.0 升

图 B

- 将刀架安装到搅拌杯中并向左转动将其锁定。
- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上 (可用 2 个位置)。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置、将其固定。通过机体上的开口必须可以看到刀架上的颜色标记！
- 加入配料。
- 装上盖子并沿顺时针方向转动将其锁定。盖子可以用 2 个位置安装。
a) 出料口向前、可倒出被搅拌物
b) 出料口向后、容器被关闭
- 将量杯装入到加料口中并将其在逆时针方向转动。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关转到所需级别。
- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。手不要伸到加料口和倒出口！

续加配料：

- 把旋转开关调到 0/ 关。等待传动装置处于静止状态。

或者

- 取下盖子。
- 续加配料。

或者

- 取出量杯。
- 通过加料口加入液体或者固体（小块状）成份。
- 再次开机。

玻璃制拌和器套件

说明：搅拌杯是由高度耐温的硼硅酸盐玻璃制成、即使加工滚烫的成份、玻璃也不会爆裂。

搅拌器套头适用于

- 搅拌液体和使液体发泡、
- 切碎生的或冰冻水果、蔬菜、果仁和巧克力、
- 制备汤糊、煮熟水果和蔬菜糊、
- 制备蛋黄酱和调味汁。

本机器适用于加工以下食品量：

固体食品	400 克
液体	最多 1.5 升
△ 热的或发泡液体	最多 0.75 升

图 9

- 将搅拌刀安装到刀架中并向左转动将其锁定。
- 将搅拌杯安装到机体的驱动器上。
- 将搅拌杯沿顺时针方向转动直到止动位置、将其固定。通过机体上的开口必须可以看到刀架上的颜色标记！
- 加入配料。
- 装上盖子并压紧。
盖子可以用 2 个位置安装。
a) 出料口向前、可倒出被搅拌物。
b) 出料口向后、容器被关闭。
- 将量杯装入到加料口中并将其在逆时针方向转动。
- 插上电源插头。
- 将旋转开关转到所需级别。
- 在搅拌过程中在盖子边缘按住盖子。
手不要伸到加料口和倒出口！

续加配料：

- 把旋转开关调到 0/ 关。
等待传动装置处于静止状态。

或者

- 取下盖子。
- 续加配料。

或者

- 取出量杯。
- 通过加料口加入液体或者固体（小块状）成份。
- 再次开机。

使用冰沙嵌件

使用该嵌件、可以简易地用新鲜水果、牛奶、豆浆、酸奶和果汁制作冰沙。

图 10

- 如同前述准备搅拌器、将其装到机体上。
- 将冰沙嵌件装入到搅拌杯中。
- 将盖子的出料口朝向前面（用于此后倒出冰沙）。
- 通过加料口向搅拌杯加入成份、必要时事先将水果切小。

注意！

较大的硬质成份不要加入到搅拌杯中，例如鳄梨核或者洋李核。

- 将量杯装入到加料口中并将其在逆时针方向转动。
- 插上电源插头。
- 用高工作转速开机。

说明：在有程序键的机器、可以用最佳转速和开机时间制备冰沙。

加工完成后

- 把旋转开关调到 0/ 关。等待传动装置处于静止状态。
- 拔下电插头。
- 在逆时针方向转动搅拌器将其取下。
- 通过盖子的开口倒出搅拌杯中的内容物（塑料搅拌器）。

或者

- 将盖子从搅拌杯取下。
- 倒空搅拌杯。
- 清洗每一个部件、参看 ü“清洁和护理”。

研磨套件

用于搅碎干燥硬质食品、例如咖啡豆、胡椒子、砂糖、罂粟子、辣椒、肉豆蔻核仁等。



因尖锐的刀片或转动的驱动器可能造成受伤的风险！

取下或者安上研磨套头时，机器必须处于关机状态，并且驱动器要处于停止状态。

图 11

- 将待切削的食品加入到加工杯中。
只加到杯子的上边缘为止！
- 将盖子装到研磨杯上、在逆时针方向转动将其锁定。
- 将研磨套件安装到机体的驱动器上。
- 将研磨套件沿顺时针方向转动直到止动位置、将其固定。盖子的抓槽必须和电机单元的开口相符合。
- 插上电源插头。
- 用高工作转速开机。

zh-CN

说明：开机时间越长、研磨的材料也更细。

加工完成后：

- 把旋转开关调到 0/ 关。等待传动装置处于静止状态。
- 拔下电插头。
- 逆时针方向转动研磨套头将其取下。
- 沿顺时针方向转动盖子将其取下。
- 倒空研磨杯。
- 清洗每一个部件、参看“清洁和护理”。

清洗和护理

本机器无需保养！

定期仔细清理可保障长久的使用寿命。



触电危险！

机体本身不得浸入到水中、也不要用水冲洗或者用洗碗机清洗。

注意！

不要使用磨擦型洗涤剂以防设备表面受损。

提示：

- 在使用后最好立即清洁各部件。如此食品残渣不会变干且粘住在配件上、也不会侵蚀塑料部分（例如调味料中的香精油）。
- 加工某些蔬果时、例如胡萝卜或红甘蓝、塑料部件会变色、此时只要涂抹几滴食用油即可清除。

图 16

清洁机体

- 拔下电插头。
- 用湿抹布将机体擦干净。
- 有需要的情况下使用适量洗碗精。
- 然后擦干。

清洁搅拌器套头



利刀可能会造成人体损伤！

不要用没有保护的手部触摸搅拌刀。请使用刷子清洗。

刀架不要放在洗碗机中洗涤、而是要用刷子在流水下清洗。冲洗后不要留在水中！

搅拌杯、冰沙嵌件、盖子和量杯可以用洗碗机清洗。

提示：请在装在主机上的搅拌器倒入少量水和洗碗精。开机运行几秒钟。将水倒出并用清水冲洗搅拌器。

清洁研磨套头



利刀可能会造成人体损伤！

不要用没有保护的手部接触切碎刀。清洁时要使用刷子。

研磨杯不要放在洗碗机中洗涤、而是要用刷子在流水下清洗。冲洗后不要留在水中！

杯盖可在洗碗机中清洗。

故障处理



受伤风险！

解除故障前应拔出电源线。

故障：

机器不启动、或者在运行过程中关机。

可能的原因：

机器过载（例如刀片被食品阻止）。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/ 关。等待传动装置处于静止状态。
- 拔下电插头。
- 解除过载原因。
- 重新启动机器。

可能的原因：

套头松动。

解决办法：

- 把旋转开关调到 0/ 关。等待传动装置处于静止状态。
- 正确安装套头、将其转动到止动位置。
- 重新启动机器。



重要提示

如果无法按上述步骤解除故障、请与售后服务部门联系（参阅本使用说明书最后一页的售后服务部门的地址）。

食谱

够制备 4 份的量。

西瓜汁

500 克西瓜（去皮）

6-8 至 6 个冰块。

15 克砂糖（或者糖浆、根据需要）

将西瓜切成小块、去除瓜子。

- 将所有成份加入到搅拌器套头中。多次触按脉冲按键、直到冰块被搅碎为止。
- 然后用低速搅拌、直到果汁粘稠而几乎没有水果块。

香蕉冰沙

2 根香蕉 (约 220 克)
30 克蜂蜜或者砂糖 (根据需要)
480 克牛奶
10 块冰块

- 将香蕉去皮、切成小块。加入到搅拌器套头中。
- 加入牛奶和蜂蜜 (或者砂糖)。
- 在成份上面加入冰块。多次触按脉冲按键、直到冰块被搅碎为止。
- 然后用高速搅拌、直到饮料粘稠。

提示：要制备“浓稠”的冰沙、可减少牛奶的用量。

高能饮料

500 克低脂牛奶
1 根香蕉 (约 100 克)
60 克砂糖
40 克可可粉

- 将香蕉切成块、将其过夜冷冻。
- 将所有成份加入到搅拌器套头中搅拌。

奶油鳄梨婴儿糊状食品

3 个苹果或者梨子 (约 300 克)
200 克鳄梨
150 毫升水

- 将苹果 (或者梨子) 去皮去核后切成小块。
- 将小块水果放入加水的小锅中用文火煮软。
- 将鳄梨去皮、切成两半、去核。切成小块。
- 将煮软的水果块和鳄梨块加入到搅拌器套头中。用脉冲搅拌、直到水果糊有所需的质地。

蘑菇汤

450 克白色草菇
15 毫升柠檬汁
20 克未加盐的黄油
30 克切碎的火葱
15 克切碎的新鲜百里香 (或者 1 茶匙干百里香)
半片月桂叶
5 克盐

2.5 克胡椒粉
480 毫升奶油
360 毫升鸡高汤
5 克淀粉、溶解于 15 克水中
用于点缀的切碎欧芹

- 将蘑菇洗净、将每个蘑菇切成四块或者切成片。
- 用平底锅融化黄油、用中等强度火候将火葱在锅中煎黄。
- 加入蘑菇、百里香和月桂叶、用温和火候煎炒 10 至 15 分钟、使蘑菇的水分蒸发。
- 加入盐、胡椒、奶油和鸡高汤、用大火煮沸。然后用文火煮 20 分钟。
- 加入溶于水的淀粉、继续文火煮 10 分钟、同时不断地搅拌。
- 根据口味爱好补加调料和柠檬汁。
- 将汤倒入搅拌器套头中、多次短时脉冲搅拌、直到蘑菇被切碎为小块为止。
- 撒上欧芹即可上桌享用。

炒饭

黄豆、量视机型而定

- 115 克、用于 CNSM06 (450 瓦)
- 125 克、用于 CNSM07 (600 瓦)
- 130 克、用于 CNSM08 (800 瓦)

110 克肉
135 克欧芹
540 克白米
7 克盐
110 毫升食用油
110 克胡萝卜

- 将米饭煮好。为了有最佳的制备效果、先将煮好的米饭冷却到室温。
- 将黄豆在研磨套头中用最高转速 15 秒钟切碎。

说明：必要时、可以用脉冲运行将黄豆切得更细小。

- 将肉、欧芹和胡萝卜切小 (约为 5x5 毫米)。
- 分别将打碎的黄豆、肉和胡萝卜炒熟。
- 将煮熟的米饭炒 5 分钟。
- 加入肉、胡萝卜、黄豆和欧芹、然后继续炒 10 分钟。

zh-CN

处理旧机器的注意事项



本设备是依据欧洲 2012/19/EG 中关于电子电气设备法令而认证的。该法令为欧盟范围内回收和利用旧设备提供了一个普遍有效的制度。

关于当前适用的回收处理说明、
请问专业经销商或地方政府。

保修

由我方相关的国家代理商公布的针对此设备的保修条款有效。您随时可以通过您购买本设备的专业销售商或者直接到我们的代理商那里要求获得保修条款。在小册子的背面您能找到针对德国的保修条款和地址。

除此之外、各项保修条款也能通过英特网上的网址找到 要获得保修服务的话必须出示购买凭证。

保留资料随时更改的权利。

**恭喜您購買了博世家用系列的新產品。
您已經選擇了一款新潮而一流的家用電器。
關於我們機器的詳細資訊請您登入我們的網
站查詢。**

內容

安全須知	19
產品概覽	20
操作方法	21
清潔及維護	23
故障處理	23
食譜	24
處理舊機器的注意事項	25
保固	25

安全須知

在使用之前、請仔細閱讀說明書、以便了解重要的安全說明和操作說明。

若不遵守本機器正確使用的指引、生產廠家將對由此而造成的損失不負任何責任。

本機器是專門為家庭用量的家政和類家政類非商業化的使用而設計的。類家政類的使用包含比如用於店鋪、辦公室、農業和其它商業企業的員工廚房、以及供小型旅社旅館和類似的住宿設施中的旅客使用。

本機器只能用於家庭常用的加工量和加工時間。

本機器用於攪拌流體或者半固體食品、切碎水果和蔬菜以及製備食品泥。不得將其用於處理其它物體或物質。當使用製造商允許的配件時、本機器還可以用於其它用途。

請妥善保存好使用說明。在將機器交給以後的使用者時、請一同附上使用說明書。

▲ 一般安全提示

觸電危險

禁止兒童使用本機器。

讓兒童遠離本機器和其連接線。

在有人監督的情況下、或進行了安全使用培訓、以及了解了相關風險後、身體、感官或心智能力較低的人員、以及缺乏經驗和知識的人員才可以使用本機器。嚴禁兒童將本機器用於玩耍。

只可根據標誌牌上的說明連接和使用本機器。

僅適於在封閉空間內使用。

只是當饋電線和機器完好無損時方可使用。

在更換配件或者在機器運行過程中運動的部件之前、要將機器關機且切斷機器的電源。

在無人看管、組裝、拆分以及清洗本機器前、都必須使本機器與電網分離。解除故障前應拔出電源線。

不能讓導線在尖銳的角上或者高溫表面穿過。如果本機器的連接線損壞、必須請生產商、客服或者一個有類似資格的人來將它換掉、以免造成危害。

只允許我們的客服進行機器維修。

zh-TW

▲ 使用本機器的安全須知

受傷風險

觸電危險

主機本身不得浸入到水中、也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

切勿將手部伸到裝上的攪拌器中。攪拌器必須是在完全裝好並蓋好蓋子的情況下、才可以使用！

取下或者安上攪拌器時、機器必須處於關機狀態、並且驅動器要處於停止狀態。在關機之後、刀片會繼續轉動一段時間。

取下或者安上研磨附件時、機器必須處於關機狀態、並且驅動器要處於停止狀態。

利刀可能會造成人體損傷！

不要用沒有保護的手部接觸攪拌刀和切碎刀。清潔時要使用刷子。

燙傷危險！

在加工熱的攪拌物時、蓋子的漏斗處會冒蒸氣出來。

加注熱的或者發泡的液體時、要根據相應的表格不超過最大加注量。

重要！

使用機器時、要完整地使用所需的配件。

只能在攪拌器已經停止運轉時、才可安裝和取下配件。

只有在蓋子已經蓋上時、才可使用攪拌器。在機器工作的過程中、

要用手將蓋子按緊。手不要伸到加料口的上方！

建議在處理完畢被混合物之後、立即將攪拌器關機而不要使其長時間處於開機狀態。

▲ 安全裝置

啟動安全裝置

只有當攪拌器被轉到止動位置時、機器才可以開機。

自動關機機制

如果該配件在工作的過程中不慎被鬆動、機器會自動關機。

安全裝置啟動時要如何解決、請參閱“故障處理”章節的說明。

產品概覽

本使用說明書中包括對不同型號的使用說明。圖片頁上有不同機型的概覽 (圖 6)。

請翻開圖片頁。

圖 6

1 主機

2 旋轉開關

2a 2 級旋轉開關：

0/off = 關機

1 = 最低工作轉速

2 = 最高工作轉速

脈衝 = 最高轉速、在所需的時間內按住開關

2b) 5 級旋轉開關：

0/off = 關機

1 = 最低工作轉速

5 = 最高工作轉速

脈衝 = 最高轉速、在所需的時間內按住開關

2c) 5 級旋轉開關 (如同上述)、

另外還有兩個程序鍵：

 = 用於攪碎冰塊；觸按該鍵機器運行 30 秒鐘

 = 用於攪拌冰沙；觸按該鍵機器運行 2 分鐘

3 電纜捲繞裝置

4 驅動器

塑膠攪拌器配件 *

- 5 帶攪拌刀的刀架
 - 6 攪拌杯、1500 毫升
 - 7 帶加料口的蓋子
 - 8 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)
 - 9 冰沙嵌件 *
- 將水果和其它成份加工為果汁和冰沙。
嵌件的作用是濾除果核和其它固體成份、防止其進入到飲料中。

玻璃製拌和器套件 *

- 10 帶攪拌刀的刀架
 - 11 攪拌杯、1500 毫升
 - 12 帶加料口的蓋子
 - 13 帶刻度的量杯 (最大 50 毫升)
 - 14 冰沙嵌件 *
- 將水果和其它成份加工為果汁和冰沙。
嵌件的作用是濾除果核和其它固體成份、防止其進入到飲料中。

研磨套件 *

- 15 帶衝擊刀的研磨杯
- 16 蓋子

* 視機型而定

如果在供貨範圍中不包括研磨附件、可以透過客服部門另行訂購 (訂購號 12003946)。採用研磨附件、可以在製備炒飯時充分地利用機器的功能 (請遵照食譜說明)。關於食譜請參閱“食譜”章節。

操作方法

因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

只能在攪拌器已經停止運轉時，才可安裝和取下配件。

切勿將手部伸到裝上的攪拌器中。

攪拌器必須是在完全裝好並蓋好蓋子的情況下，才可以使用！

在關機之後，刀片會繼續轉動一段時間。

不要用沒有保護的手部接觸攪拌刀和切碎刀。



燙傷危險！

在加工熱的攪拌物時，蓋子的漏斗處會冒蒸氣出來。加注熱的或者發泡的液體時，要根據上面的表格不超過最大加注量。

注意！

任何時候都不要讓攪拌器空轉。機器必須是在完全裝好的情況下，才可以使用。
在將攪拌器安裝到主機上時，應將其轉緊直到止動位置。將主機放置到平整清潔的工作面上。

準備工作

- 在第一次使用前請徹底清洗機器和配件、參看“清潔和護理”。
- 將主機放置到平整清潔的工作面上。
- 將電纜放出到所需的長度。

對工作轉速的建議

括弧中的數值適用於有兩級旋轉開關的機型。

製備水果和蔬菜泥	1(1)
製備美乃滋	1(1)
湯類、冰沙	3(2)
生水果和蔬菜	3(2)
雞尾酒、奶昔	5(2)
冰塊	脈衝
很硬的成份	脈衝

說明：在有程序鍵 (碎冰、冰沙) 的機器、有加工冰塊和冰沙的最佳轉速。

塑膠攪拌器附件

攪拌器附件適用於

- 攪拌液體和使液體發泡、
- 切碎生水果、蔬菜、堅果和巧克力、
- 製備湯糊、煮熟水果和蔬菜泥、
- 製備美乃滋和調味汁。

不要加工冷凍配料 (冰塊除外)。

本機器適用於加工以下食品量：

固體食品	400 公克
液體	最多 1.5 公升
△ 熱的或發泡液體	最多 1.0 公升

圖 回

- 將刀架安裝到攪拌杯中並向左轉動將其鎖定。
- 將攪拌杯安裝到主機的驅動器上 (可用 2 個位置)。
- 將攪拌杯順時針方向轉動直到止動位置、將其固定。通過主機上的開口必須可以看到刀架上的顏色標記！
- 加入配料。
- 裝上蓋子並順時針方向轉動將其鎖定。
蓋子可以用 2 個位置安裝。
a) 出料口向前、可倒出被攪拌物
b) 出料口向後、容器被關閉
- 將量杯裝入到加料口中並將其逆時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關轉到所需級別。
- 在攪拌過程中在蓋子邊緣按住蓋子。
手不要伸到加料口和倒出口！

zh-TW

續加配料

- 將旋轉開關調到 0/ 關。
- 等待傳動裝置處於靜止狀態。

或者

- 取下蓋子。
- 續加配料

或者

- 取出量杯。
- 通過加料口加入液體或者固體（小塊狀）成份。
- 重新開機。

玻璃製拌和器套件

說明：攪拌杯是由高度耐溫的硼矽酸鹽玻璃製成、即使加工滾燙的成份、玻璃也不會爆裂。

攪拌器附件適用於

- 攪拌液體和使液體發泡、
- 切碎生的或冰凍水果、蔬菜、堅果和巧克力、
- 製備湯糊、煮熟水果和蔬菜泥、
- 製備美乃滋和調味汁。

本機器適用於加工以下食品量：

固體食品	400 公克
液體	最多 1.5 公升
△ 熱的或發泡液體	最多 0.75 公升

圖 C

- 將攪拌刀安裝到刀架中並向左轉動將其鎖定。
- 將攪拌杯安裝到主機的驅動器上。
- 將攪拌杯順時針方向轉動直到止動位置、將其固定。通過主機上的開口必須可以看到刀架上的顏色標記！
- 加入配料。
- 裝上蓋子並壓緊。
- 蓋子可以用 2 個位置安裝。
 - a) 出料口向前、可倒出被攪拌物。
 - b) 出料口向後、容器被關閉。
- 將量杯裝入到加料口中並將其逆時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 將旋轉開關轉到所需級別。
- 在攪拌過程中在蓋子邊緣按住蓋子。手不要伸到加料口和倒出口！

續加配料

- 將旋轉開關調到 0/ 關。
- 等待傳動裝置處於靜止狀態。

或者

- 取下蓋子。
- 續加配料

或者

- 取出量杯。
- 通過加料口加入液體或者固體（小塊狀）成份。
- 重新開機。

使用冰沙嵌件

使用該嵌件、可以簡易地用新鮮水果、牛奶、豆漿、優酪乳和果汁製作冰沙。

圖 D

- 如同前述準備攪拌器、將其裝到主機上。
- 將冰沙嵌件裝入到攪拌杯中。
- 將蓋子的出料口朝向前面（用於此後倒出冰沙）。
- 透過加料口向攪拌杯加入成份、必要時事先將水果切小。

注意！

較大的硬質成份不要加入到攪拌杯中、例如酪梨核或者洋李核。

- 將量杯裝入到加料口中並將其逆時針方向轉動。
- 插上電源插頭。
- 用高工作轉速開機。

說明：在有程序鍵的機器、可以用最佳轉速和開機時間製備冰沙。

加工完後

- 將旋轉開關調到 0/ 關。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 拔下電源插頭。
- 在逆時針方向轉動攪拌器將其取下。
- 通過蓋子的開口倒出攪拌杯中的內容物（塑膠攪拌器）。

或者

- 將蓋子從攪拌杯取下。
- 倒空攪拌杯。
- 清洗每一個部件、參看“清潔及維護”。

研磨套件

用於攪碎乾燥硬質食品、例如咖啡豆、胡椒子、砂糖、罌粟子、辣椒、肉豆蔻核仁等。



因尖銳的刀片或轉動的驅動器可能造成受傷的危險！

取下或者安上研磨附件時、機器必須處於關機狀態、並且驅動器要處於停止狀態。

圖 13

- 將待切削的食品加入到加工杯中。
只加到杯子的上邊緣為止！
- 將蓋子裝到研磨杯上、在逆時針方向轉動將其鎖定。
- 將研磨套件安裝到主機的驅動器上。
- 將研磨套件順時針方向轉動直到止動位置、將其固定。蓋子的抓槽必須和電機單元的開口相符合。
- 插上電源插頭。
- 用高工作轉速開機。

說明：開機時間越長、研磨的材料也更細。

加工完後：

- 將旋轉開關調到 0/ 關。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 拔下電源插頭。
- 逆時針方向轉動研磨附件將其取下。
- 順時針方向轉動蓋子將其取下。
- 倒空研磨杯。
- 清洗每一個部件、參看“清潔及維護”。

清潔及維護

本機器無需保養！

定期仔細清潔可保障長久的使用壽命。

**觸電危險！**

主機本身不得浸入到水中、也不要用水沖洗或者用洗碗機洗滌。

注意！

不要使用磨擦性洗滌劑以防機器表面受損。

提示：

- 在使用後最好立即清潔所有部件。
如此食品殘渣不會變乾且黏住在配件上、也不會侵蝕塑膠部分（例如調味料中的香精油）。
- 加工某些蔬果時、例如紅蘿卜或紅捲心菜、塑膠部件會變色、此時只要塗抹幾滴食用油即可清除。

圖 14**清潔主機**

- 拔下電源插頭。
- 用濕抹布將主機擦乾淨。
必要時使用適量洗碗精。
- 然後擦乾。

清潔攪拌器附件**利刀可能會造成人體損傷！**

不要用沒有保護的手部觸摸攪拌刀。
清潔時要使用刷子。

刀架不要放在洗碗機中洗滌、而是要用刷子在流水下清洗。沖洗後不要留在水中！
攪拌杯、冰沙嵌件、蓋子和量杯可以用洗碗機洗滌。

提示：請在裝在主機上的攪拌器倒入少量水及洗碗精。開機運行幾秒鐘、將水倒出且用清水沖洗攪拌器。

清潔研磨附件**利刀可能會造成人體損傷！**

不要用沒有保護的手部接觸切碎刀。
清潔時要使用刷子。

研磨杯不要放在洗碗機中洗滌、而是要用刷子在流水下清洗。沖洗後不要留在水中！
杯蓋可在洗碗機中洗滌。

故障處理**受傷風險！**

解除故障前應拔出電源線。

故障：

機器不啟動、或者在運行過程中關機。

可能的原因：

機器超載（例如刀片被食品阻止）。

解決辦法：

- 將旋轉開關調到 0/ 關。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 拔下電源插頭。
- 解除超載原因。
- 重新啟動機器。

可能的原因：

附件鬆動。

解決辦法：

- 將旋轉開關調到 0/ 關。等待傳動裝置處於靜止狀態。
- 正確安裝附件、將其轉動到止動位置。
- 重新啟動機器。

**重要提示**

如果無法按上述步驟解除故障、請與售後服務部門聯絡（參閱本使用說明書最後一頁的售後服務部門的地址）。

zh-TW

食譜

夠製備 4 份的量。

西瓜汁

500 公克西瓜（去皮）

6 至 8 個冰塊

15 公克砂糖（或者糖漿、根據需要）

將西瓜切成小塊、去除瓜子。

- 將所有成份加入到攪拌器附件中。多次觸按脈衝按鍵、直到冰塊被攪碎為止。
- 然後用低速攪拌、直到果汁黏稠而幾乎沒有水果塊。

香蕉冰沙

2 根香蕉（約 220 公克）

30 公克蜂蜜或者砂糖（根據需要）

480 公克牛奶

10 塊冰塊

- 將香蕉去皮、切成小塊。加入到攪拌器附件中。
- 加入牛奶和蜂蜜（或者砂糖）。
- 在成份上面加入冰塊。多次觸按脈衝按鍵、直到冰塊被攪碎為止。
- 然後用高速攪拌、直到飲料黏稠。

提示：要製備“濃稠”的冰沙時、可減少牛奶的用量。

高能飲料

500 公克低脂牛奶

1 根香蕉（約 100 公克）

60 公克砂糖

40 公克可可粉

- 將香蕉切成塊、將其過夜冷凍。
- 將所有成份加入到攪拌器附件中攪拌。

奶油酪梨泥嬰兒食品

3 個蘋果或者梨子（約 300 公克）

200 公克酪梨

150 毫升水

- 將蘋果（或者梨子）去皮去核後切成小塊。
- 將小塊水果放入加水的小鍋中用文火煮軟。
- 將酪梨去皮、切成兩半、去核、切成小塊。
- 將煮軟的水果塊和酪梨塊加入到攪拌器附件中。用脈衝攪拌、直到水果泥有所需的質地。

蘑菇湯

450 公克白色蘑菇

15 毫升檸檬汁

20 公克未加鹽的奶油

30 公克切碎的火蔥

15 公克切碎的新鮮百里香
（或者 1 茶匙乾百里香）

半片月桂葉

5 公克鹽

2.5 公克胡椒粉

480 毫升鮮奶油

360 毫升雞高湯

5 公克澱粉、溶解於 15 毫升水中

用於點綴的切碎歐芹

- 將蘑菇洗淨、將每個蘑菇切成四塊或者切成片。
- 用平底鍋融化奶油、用中等強度火候將火蔥在鍋中煎黃。
- 加入蘑菇、百里香和月桂葉、用溫和火候煎炒 10 至 15 分鐘、使蘑菇的水分蒸發。
- 加入鹽、胡椒、奶油和雞高湯、用大火煮沸。然後用文火煮 20 分鐘。
- 加入溶於水的澱粉、繼續文火煮 10 分鐘、同時不斷地攪拌。
- 根據口味愛好補加調料和檸檬汁。
- 將湯倒入攪拌器附件中、多次短時脈衝攪拌、直到蘑菇被切碎為小塊為止。
- 撒上歐芹即可上桌享用。

炒飯

黃豆、量視機型而定

- 115 公克、用於 CNSM06（450 瓦）
- 125 公克、用於 CNSM07（600 瓦）
- 130 公克、用於 CNSM08（800 瓦）

110 公克肉

110 公克歐芹

540 公克白米

7 公克鹽

110 毫升食用油

110 公克紅蘿蔔

- 將白飯煮好。為了有最佳的製備效果、先將煮好的白飯冷卻到室溫。
- 將黃豆在研磨附件中用最高轉速 15 秒鐘切碎。
- **說明：**必要時、可以用脈衝運行將黃豆切得更細小。
- 將肉、歐芹和紅蘿蔔切小（約為 5x5 毫米）。
- 分別將打碎的黃豆、肉和胡蘿蔔炒熟。
- 將煮熟的白飯炒 5 分鐘。
- 加入肉、紅蘿蔔、黃豆和歐芹、然後繼續炒 10 分鐘。

處理舊機器的注意事項



本機器是依據歐洲 2012/19/EG 中關於電子電氣設備法令而認證的。該法令為歐盟範圍內回收和利用舊設備提供一個普遍有效的制度。關於當前適用的回收處理說明、請詢問專業經銷商或地方政府。

保固

由我方相關的國家代理商針對此機器公佈的保固條款是有效的。您隨時可以透過您購買本機器的專業銷售商或者直接到我們的代理商那裡要求獲得保固條款。在小冊子的背面您可以找到針對德國的保固條款及地址。除此之外、各項保固條款也能透過網路上的網址找到、要獲得保固服務時必須出示購買憑證。

en

*Congratulations on the purchase of your new BOSCH appliance.
In doing so, you have opted for a modern, high-quality domestic appliance.
You can find further information about our products on our web page.*

Contents

For your safety	26
Overview	28
Operation	28
Cleaning and servicing	31
Troubleshooting	31
Recipes	32
Instructions on disposal	33
Warranty conditions	33

For your safety

Before use, read these instructions carefully in order to become familiar with important safety and operating instructions for this appliance.

If the instructions for correct use of the appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. This appliance is designed for processing normal household quantities in the home or similar quantities in non-industrial applications.

Non-industrial applications include e.g. use in employee kitchens in shops, offices, agricultural and other commercial businesses, as well as use by guests in boarding houses, small hotels and similar dwellings. Use the appliance for processing normal quantities of food for domestic use.

This appliance is suitable for mixing liquid or semi-solid food, for cutting/chopping raw fruit and vegetables and for pureeing food. It must not be used for processing other objects or substances.

Other applications are possible if the accessories approved by the manufacturer are used.

Please keep the operating instructions in a safe place.

If passing on the appliance to a third party, always include the operating instructions.

▲ General safety instructions

Risk of electric shock

The appliance must not be used by children.

The appliance and its power cord must be kept away from children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate. Only use indoors.

Do not use the appliance if the power cord and/or appliance are damaged.

Before replacing accessories or additional parts, which move during operation, switch off the appliance and disconnect from the power supply.

Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Do not place the power cord over sharp edges or hot surfaces.

To prevent injury, a damaged power cord must be replaced by the manufacturer or his customer service or a similarly qualified person. Only our customer service may repair the appliance.

▲ Safety instructions for this appliance

Risk of injury

Risk of electric shock

Never immerse the motor block in water and never hold under running water and do not clean in the dishwasher.

Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Never place fingers in the attached blender. Never operate the appliance without a completely assembled blender or attached lid!

Do not remove or attach blender until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill.

When the appliance has been switched off, the blade continues running briefly.

Do not remove or attach grinder attachment until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill.

Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blade or cutting blade with bare hands. Clean them with a brush.

Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid. Add maximum amounts of hot or frothing liquid as indicated in the respective tables.

Important!

Operate appliance with completely assembled accessories only.

Do not attach or remove attachments until the appliance is at a standstill. Never operate the blender without the lid attached.

While working, always hold the lid firmly with one hand.

However, do not place hand over the refill opening!

Recommendation: Never switch on the appliance for longer as you need to processing the ingredients.

en

Safety systems

Start lock-out

The appliance cannot be switched on until the blender has been turned firmly into place.

Automatic disconnection

The appliance switches off automatically if the attachment accidentally becomes detached during operation.

If a safety system is activated, see "Troubleshooting".

Overview

These operating instructions refer to various models. An overview of the different models can be found on the illustrated pages (Fig. 6).

Please fold out the illustrated pages.

Fig. 6

1 Motor block

2 Rotary switch

2a) 2-step rotary switch:

0/off = Stopp

1 = Lowest operating speed

2 = Highest operating speed

Pulse = Maximum speed, hold down the switch for required duration

2b) 5-step rotary switch:

0/off = Stopp

1 = Lowest operating speed

5 = Highest operating speed

Pulse = Maximum speed, hold down the switch for required duration

2c) 5-step rotary switch (as above), also 2 programme buttons:

 = to crush ice cubes; press button, the appliance runs for 30 seconds

 = to blend smoothies; press button, the appliance runs for 2 minutes

3 Cord store

4 Drive

Plastic blender attachment *

5 Blade holder with blender blade

6 Blender jug, 1500 ml

7 Lid with feed tube

8 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

9 Smoothie insert *

For the preparation of fruits and other ingredients into juices and smoothies. The insert ensures that pips and other solid ingredients are filtered out and do not get into the drinks.

Blender attachment made of glass *

10 Blade holder with blender blade

11 Blender jug, 1500 ml

12 Lid with feed tube

13 Measuring cup with scale (max. 50 ml)

14 Smoothie insert *

For the preparation of fruits and other ingredients into juices and smoothies. The insert ensures that pips and other solid ingredients are filtered out and do not get into the drinks.

Grinding attachment *

15 Grinding cup with chopping blade

16 Lid

* for some models:

If the grinder attachment is not included in the product package, it can be ordered from customer service (order no. 12003946). With the grinder attachment use the appliance at full power to prepare fried rice (according to the recipe). You can find the recipe in the "Recipes" section.

Operation



Risk of injury from sharp blades/rotating drive!

Do not attach or remove attachments until the appliance is at a standstill.

Never place fingers in the attached blender.

Never operate the appliance without a completely assembled blender or attached lid!

When the appliance has been switched off, the blade continues running briefly.

Do not touch blender blade/cutting blade with bare hands.



Risk of scalding!

If processing hot liquids, steam escapes through the funnel in the lid.

Add max. hot or frothing liquid as indicated in the above table.

Warning!

Never operate an empty blender.

Always work with a completely assembled appliance. Screw the blender fully onto the motor block. Place motor block on a smooth, level and clean work surface.

Preparation

- Before operating the appliance and accessories for the first time, clean thoroughly; see "Cleaning and servicing".
- Place motor block on a smooth, level and clean work surface.
- Unwind the cable to the required length.

Recommended operating speed

The values in brackets apply to appliances with a 2-step rotary switch.

Pureeing fruit and vegetables	1(1)
Making mayonnaise	1(1)
Soups, smoothies	3(2)
Raw fruit and vegetables	3(2)
Cocktails, Milkshakes	5(2)
Ice cubes	Pulse
Very hard ingredients	Pulse

Note: Appliances which feature programme buttons (**IceCrush**, **smoothie**) can provide the optimum speeds for processing ice cubes and smoothies.

Plastic blender attachment

The blender is suitable for

- blending and frothing liquids,
- cutting and chopping raw fruit, vegetables, nuts and chocolate,
- puréeing soups, cooked fruit and vegetables,
- preparing mayonnaise and sauces.

Do not process deep-frozen ingredients (except ice cubes).

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

Solid food	400 g
Liquids	max. 1.5 l
⚠ Hot or frothing liquids	max. 1.0 l

Fig. B

- Insert blade holder into the blender jug and lock by turning it to the left.
- Attach blender jug to the drive on the motor block (2 positions possible).

- Attach blender jug by turning it all the way clockwise.
The coloured mark on the blade holder must be visible in the cutout on the motor unit!
 - Add ingredients.
 - Attach lid and lock by rotating it in a clockwise direction.
The cover can be attached in 2 positions.
a) with outlet opening forwards for pouring out the blended ingredients
b) with outlet opening backwards, container closed
 - Insert measuring cup into feed tube and turn it anti-clockwise.
 - Insert the mains plug.
 - Rotate the switch to the required setting.
 - Grip the edge of the lid while operating the blender.
Do not reach over the feed tube or spout!
- Add more ingredients.
- Set the rotary switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

- Take out measuring cup.
- Add liquids and solid (fairly small) ingredients through the feed tube in the lid.
- Switch on appliance again.

Blender attachment made of glass

Note: The blender jug consists of extremely temperature-resistant borosilicate glass and allows you to prepare even boiling hot ingredients without the glass cracking.

The blender is suitable for

- blending and frothing liquids,
- cutting and chopping raw and frozen fruit, vegetables, nuts and chocolate,
- puréeing soups, cooked fruit and vegetables,
- preparing mayonnaise and sauces.

The appliance is suitable for preparing the following quantities:

Solid food	400 g
Liquids	max. 1.5 l
⚠ Hot or frothing liquids	max. 0.75 l

en

Fig. C

- Insert blender blade into the blade holder and lock by turning it to the left.
- Attach blender jug to the drive on the motor block.
- Attach blender jug by turning it all the way clockwise.
The coloured mark on the blade holder must be visible in the cutout on the motor unit!
- Add ingredients.
- Attach lid and press firmly.
The cover can be attached in 2 positions.
a) with outlet opening forwards for pouring out the blended ingredients.
b) with outlet opening backwards, container closed.
- Insert measuring cup into feed tube and turn it anti-clockwise.
- Insert the mains plug.
- Rotate the switch to the required setting.
- Grip the edge of the lid while operating the blender.

Do not reach over the feed tube or spout!

Add more ingredients:

- Set the rotary switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.

Either

- Remove lid.
- Add more ingredients.

or

- Take out measuring cup.
- Add liquids and solid (fairly small) ingredients through the feed tube in the lid.
- Switch on appliance again.

Working with the smoothie insert

With this insert it is particularly easy to make smoothies made of fresh fruits, milk, soya milk, yoghurt and juices.

Fig. D

- Prepare the blender and attach to the motor block as described above.
- Insert the smoothie insert into the blender jug.
- Attach lid with outlet opening forwards (for pouring out the smoothie later).
- Put ingredients through the feed tube into the blender jug; chop up fruit beforehand if required.

Warning!

Do not put large, hard ingredients in the blender jug, e.g. stones from avocados or plums.

- Insert measuring cup into feed tube and turn it anti-clockwise.
- Insert the mains plug.
- Switch on appliance at a setting with a high operating speed.

Note: Appliances which feature a **smoothie** programme button can provide the optimum speed and switch-on time for making smoothies.

After using the appliance

- Set the rotary switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.
- Remove mains plug.
- Remove the blender by rotating it in an anti-clockwise direction.
- Pour the contents out of the blender jug through the opening in the lid (plastic blender).

or

- Take the lid off the blender jug.
- Empty blender jug.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Grinding attachment

for chopping up dry, hard ingredients, e.g. coffee beans, pepper corns, sugar, poppy seeds, chili, nutmeg.

***Risk of injury from sharp blades/rotating drive!***

Do not remove or attach grinder attachment until the appliance has been switched off and the drive has come to a standstill.

Fig. E

- Add food, which is to be cut, in the jug.
Fill up to the upper edge of the jug only!
- Attach lid to the grinding cup and lock by turning it **anti-clockwise**.
- Attach grinder attachment to the drive on the motor block.

- Attach grinder attachment by turning it all **the way clockwise**. The recessed grips on the lid must be in alignment with the cutout on the motor unit.
- Insert the mains plug.
- Switch on appliance at a setting with a high operating speed.

Note: The longer the appliance remains switched on, the finer the ingredients are ground.

After using the appliance:

- Set the rotary switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.
- Remove mains plug.
- Turn grinder attachment **anti-clockwise** and remove.
- Remove the cover by rotating it in a **clockwise direction**.
- Empty grinding cup.
- Clean all parts, see "Cleaning and servicing".

Cleaning and servicing

The appliance requires no maintenance!
Thorough cleaning guarantees a long service life.



Risk of electric shock!

Never immerse the motor block in water and never hold under running water and do not clean in the dishwasher.

Warning!

Do not use abrasive cleaning agents. Surfaces may be damaged.

Tips:

- Preferably clean the parts immediately after use. This will prevent residue from drying on and attacking the plastic (e.g. by essential oils in herbs).
- If processing e.g. carrots and red cabbage, the plastic parts will become discoloured by a red film which can be removed with a few drops of cooking oil.

Fig. 13

Cleaning the motor block

- Remove mains plug.
- Wipe motor block with a damp cloth.
If required, use a little detergent.
- Then wipe dry.

Cleaning the blender attachment



Risk of injury from sharp blades!

Do not touch blender blades with bare hands. Clean them with a brush.

Do not clean blade holder in the dishwasher, but under running water using a brush.

Do not leave in water!

The blender jug, smoothie insert, lid and measuring cup are dishwasher-safe.

Tip: Pour a little water and washing-up liquid into the attached blender.

Switch on for a few seconds. Pour out the water and rinse the blender with clean water.

Cleaning the grinder attachment



Risk of injury from sharp blades!

Do not touch cutting blade with bare hands. Clean them with a brush.

Do not clean grinding cup in the dishwasher, but under running water using a brush.

Do not leave in water!

The lid is dishwasher-proof.

Troubleshooting



Risk of injury!

Before rectifying a fault, pull out the mains plug.

Fault:

Appliance does not start or appliance switches off during operation.

Possible cause:

The appliance was overloaded (e.g. blade blocked by an ingredient).

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.
- Remove mains plug.
- Eliminate the cause of the overload.
- Switch the appliance on again.

Possible cause:

Attachment has become detached.

en

Remedial action:

- Set the rotary switch to **0/off**.
Wait until the drive comes to a standstill.
- Correctly attach the attachment and screw on all the way.
- Switch the appliance on again.

**Important information**

If the fault cannot be eliminated, please contact customer service (see customer service addresses at the end of this booklet).

Recipes

Quantities adequate for 4 portions.

Water melon juice

500 g water melon (peeled)

6–8 ice cubes

15 g sugar (or syrup, as required)

Cut the water melon into small pieces and remove the seeds.

- Put all ingredients in the blender attachment. Briefly actuate **Pulse** several times until the ice cubes have been crushed into small pieces.
- Then blend at a low speed until the juice is thick and creamy and almost all the pieces of fruit have gone.

Banana smoothie

2 bananas (approx. 220 g)

30 g honey or sugar (as required)

480 g of milk

10 ice cubes

- Peel the bananas and cut into fairly small pieces. Put into the blender attachment.
- Add milk and honey (or sugar).
- Put the ice cubes on top of the ingredients. Briefly actuate **Pulse** several times until the ice cubes have been crushed into small pieces.
- Then blend at high speed until the drink is thick and creamy.

Tip: For a “thick” smoothie reduce the amount of milk.

Energy drink

500 g low fat milk

1 banana (approx. 100 g)

60 g sugar

40 g cocoa powder

- Cut the banana into pieces and freeze overnight.
- Put all ingredients in the blender attachment and blend.

Creamy avocado baby food

3 apples or pears (approx. 300 g)

200 g avocado

150 g water

- Peel and core the apples (or pears) and cut into pieces.
- Put the pieces and a little water in a small pan and cook slowly on a low flame until the pieces of fruit are soft.
- Peel the avocado, cut in half and remove the stone. Cut into pieces.
- Put the cooked pieces of fruit and the avocado in the blender attachment. Blend with **Pulse** until the baby food has reached the required consistency.

Mushroom soup

450 g white button mushrooms

15 g lemon juice

20 g unsalted butter

30 g finely chopped shallots

15 g chopped, fresh thyme

(or 1 tsp. dried thyme)

½ bay leaf

5 g salt

2.5 g ground pepper

480 g cream

360 g chicken stock

5 g cornflour, dissolved in 15 g water

Chopped parsley to garnish

- Thoroughly clean the mushrooms and cut into quarters or slices.
- Melt butter in a frying pan and sweat the shallots on a medium heat.

- Add mushrooms, thyme and bay leaf and fry on a moderate heat for 10–15 minutes until the mushroom liquid has evaporated.
- Add salt, pepper, cream and chicken stock and bring to the boil on a high heat. Reduce the heat again and simmer for 20 minutes.
- Add the dissolved cornflour and simmer for 10 minutes, stirring constantly.
- Add seasoning and lemon juice to taste.
- Put the soup in the blender attachment and briefly actuate **Pulse** several times until the mushrooms have been chopped into fine pieces.
- Sprinkle with parsley and serve.

Fried rice

Soya beans, quantity depends on appliance type

- 115 g for CNSM06 (450 W)
- 125 g for CNSM07 (600 W)
- 130 g for CNSM08 (800 W)

110 g meat

135 g parsley

540 g rice

7 g salt

110 ml cooking oil

110 g carrots

- Cook the rice. For best results leave the rice to cool down to room temperature.
- Chop up the soya beans in the grinder attachment at maximum speed for 15 seconds.

Note: If required, **Pulse** can be used to obtain even finer pieces.

- Cut meat, parsley and carrots into small pieces (approx. 5x5 mm).
- Individually fry chopped soya beans, meat and carrot.
- Fry the cooked rice for 5 minutes.
- Then add meat, carrots, soya beans and parsley and fry everything for a further 10 minutes.

Instructions on disposal



This appliance is identified according to the European guideline 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment – WEEE.

The guideline specifies the framework for an EU-wide valid return and re-use of old appliances.

Please ask your dealer or inquire at your local authority about current means of disposal.

Warranty conditions

The guarantee conditions for this appliance are as defined by our representative in the country in which it is sold.

Details regarding these conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased.

The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

Subject to alterations.

ar-9

- 110 غرام لحم
- 135 غرام مقدونس
- 540 غرام أرز
- 7 غرام ملح
- 110 مليلتر زيت طعام
- 110 غرام جزر
- يتم سلق الأرز. للحصول على أفضل نتائج يتم بعد ذلك ترك الأرز ليبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
- يتم تفتيت حبوب فول الصويا في تركيب الطحن العلوية على أعلى عدد دورات لمدة 15 ثانية.
- تنبيه: عند الحاجة إلى ذلك يمكن باستخدام Pulse الوصول إلى قطع أكثر نعومة.
- يتم تقطيع اللحم والمقدونس والجزر لقطع صغيرة (حوالي 5x5 مليلتر).
- يتم ختمير حبوب فول الصويا المفتنة واللحم والجزر كل على حدة.
- يتم ختمير الأرز المسلوق لمدة 5 دقائق.
- بعد ذلك يتم إضافة اللحم والجزر وفول الصويا والمقدونس إلى الأرز ومواصلة ختمير كافة المكونات لمدة 10 دقائق.

تنبيهات متعلقة بالتخلص من الأجهزة المستهلكة

هذا الجهاز مصنف طبقاً للتعليمات الأوروبية 2012/19/EG المتعلقة بالأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستهلكة (WEEE – waste electrical and electronic equipment) وتحدد هذه التعليمات الإطار المتعلق باسترجاع الأجهزة المستهلكة والاستفادة من خاماتها في كل أنحاء الاتحاد الأوروبي. يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بأحدث الأساليب الجارية للتخلص من الأجهزة المستهلكة عند أحد المحلات التجارية المتخصصة أو لدى إدارة المدينة.

الضمان

شروط الضمان لهذا الجهاز مبنية عن طريق مثلنا في بلد الشراء. لمزيد من التفاصيل يمكنك الاتصال بالموزع المعتمد. عند تقديم شكوى في حالة الضمان يجب تقديم إيصال الشراء معها.

نحتفظ بالحق في إجراء تعديلات.

حساء الفطر

- 450 غرام غاريقون (فطر أبيض)
- 15 غرام عصير ليمون
- 20 غرام زبدة غير مملحة
- 30 غرام كراث أندلسي مخروط ناعم
- 15 غرام زعتر طازج مخروط (أو 1 ملعقة طعام زعتر مجفف)
- ½ ورقة غار
- 5 غرام ملح
- 2.5 غرام فلفل أسود مطحون
- 480 غرام قشدة
- 360 غرام مرقعة دجاج
- 5 غرام نشاء. مذابة في 15 غرام ماء
- مقدونس مخروط للتزيين عند التقديم
- يتم تنظيف ثمار الفطر جيداً وتقطيعها أرباع أو حلقات.
- يتم تسييح الزبدة في مقلاة ويتم إضافة الكراث الأندلسي وخميره على حرارة متوسطة إلى أن يصبح ذو لون أصفر خفيف.
- يتم إضافة الفطر والزعتر وورقة الغار ويتم ختميرها على حرارة معتدلة لمدة 10-15 دقيقة إلى أن يكون سائل الفطر قد تبخر.
- يتم إضافة الملح والفلفل الأسود والقشدة ومرقعة الدجاج وتركها على حرارة عالية حتى تغلي. بعد ذلك يتم تخفيض الحرارة وترك المكونات تغلي بهدوء لمدة 20 دقيقة.
- يتم إضافة النشاء المذاب في الماء وترك المكونات تغلي بهدوء لمدة 10 دقائق. مع مراعاة تقليب المكونات بصورة مستمرة.
- يتم إضافة بهارات وعصير ليمون على حسب المذاق المطلوب.
- يتم تعبئة الحساء في جھيزة الخلاط العلوية ويتم إعمال Pulse لبرهة قصيرة عدة مرات إلى أن تكون ثمار الفطر قد تم تفتيتها لقطع صغيرة جداً.
- يتم رش مقدونس على الحساء ويتم تقديمه.

الأرز المحمر

- حبوب فول صويا. الكمية تكون متوقفة على طراز الجهاز
- 115 غرام لطراز CNSM06 (450 وات)
- 125 غرام لطراز CNSM07 (600 وات)
- 130 غرام لطراز CNSM08 (800 وات)

السبب المحتمل:

الجهاز تعرض لحمل زائد (على سبيل المثال تم إعاقة حركة السكين من خلال مواد غذائية).

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع Off/0 (إيقاف التشغيل). يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إزالة سبب التحميل الزائد.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

السبب المحتمل:

التجهيزة العلوية انحلت.

إزالة الخلل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع Off/0 (إيقاف التشغيل). يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم تركيب التجهيزة العلوية ويتم تثبيتها بإحكام من خلال إدارتها حتى الوصول إلى مصد الإيقاف.
- يتم بدء تشغيل الجهاز مرة أخرى.

**تنبيه هام**

في حالة عدم التمكن من إزالة الخلل بالأسلوب المذكور أعلاه، يرجى منكم الاتصال بمركز خدمة العملاء (أنظر عناوين مراكز خدمة العملاء في نهاية هذا الكتيب).

سموثي الموز

- 2 ثمرة موز (حوالي 220 غرام)
- 30 غرام عسل نحل أو سكر (حسب الرغبة)
- 480 غرام حليب
- 10 مكعبات ثلج
- يتم تقشير ثمار الموز وتقطيعها لقطع صغيرة وتعبئتها في تجهيزة الخلاط العلوية.
- يتم إضافة عسل النحل (أو السكر).
- يتم إضافة مكعبات الثلج على سطح المكونات. يتم إعمال Pulse لبرهة قصيرة عدة مرات إلى أن تكون مكعبات الثلج قد تم تفتيتها لقطع صغيرة.
- بعد ذلك يتم الخلط على سرعة عالية إلى أن يكون المشروب قد أصبح ذو قوام رغوي.
- **تلميح مفيد:** لإعداد مشروب سموثي «غليظ القوام» يتم تقليل كمية الحليب.

مشروب الطاقة

- 500 غرام حليب قليل الدسم
- 1 ثمرة موز (حوالي 100 غرام)
- 60 غرام سكر
- 40 غرام مسحوق كاكاو
- يتم تقطيع ثمرة الموز لقطع مناسبة ويتم جَميدها على مدار الليل.
- يتم تعبئة كافة المكونات في تجهيزة الخلاط العلوية ويتم خلطها.

هريس أفوكاتة كرمي القوام للأطفال الصغار

- 3 ثمرات تفاح أو إجاص (حوالي 300 غرام)
- 200 غرام أفوكاتة
- 150 غرام ماء
- يتم تقشير ثمار التفاح (أو الإجاص) وإزالة البزور منها وتقطيعها لقطع مناسبة.
- يتم وضع القطع مع ماء في إناء صغير وتركها تغلي ببطء على نار هادئة إلى أن تكون قطع الفاكهة قد أصبحت طرية.
- يتم تقشير الأفوكاتة وقطعها نصفين وإزالة البزور منها. بعد ذلك يتم تقطيعها لقطع مناسبة.
- يتم تعبئة الفواكه المسلوقة والأفوكاتة في تجهيزة الخلاط العلوية ويتم خلطها بدرجة Pulse إلى أن يكون الهريس قد وصل إلى القوام المرغوب فيه.

وصفات

الكميات تكون في كل حالة كافية لإنتاج 4 حصص فردية.

عصير البطيخ الأحمر

- 500 غرام بطيخ أحمر (بدون قشرة)
- 5-8 مكعبات ثلج
- 15 غرام سكر (أو شراب سكري مركز حسب الرغبة)
- يتم تقطيع البطيخ الأحمر لقطع صغيرة ويتم إزالة البزور منها.
- يتم وضع كافة المكونات في تجهيزة الخلاط العلوية. يتم إعمال Pulse لبرهة قصيرة عدة مرات إلى أن تكون مكعبات الثلج قد تم تفتيتها لقطع صغيرة.
- بعد ذلك يتم الخلط على سرعة منخفضة إلى أن يكون العصير قد أصبح ذو قوام رغوي ويكاد لم يعد يحتوي على أي قطع فاكهة.

ar-7

- يتم تنظيف وحدة المحرك من خلال مسحها بقطعة قماش مرطبة بقليل من الماء.
- عند اللزوم يتم استخدام قليل من منظف سائل.
- عقب ذلك يتم جفيف الوحدة جيداً بقطعة قماش.

تنظيف تجهيزه الخلاط العلوية

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة!

يجب عدم لمس سكين الخلاط بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

حامل السكين يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. بل يجب تنظيفه تحت ماء مناسب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم تركه في الماء! وعاء الخلط. ولبحة مشروبات سموثي. الغطاء وكوب القياس صالحة للتنظيف في غسالة الأواني. تلميح مفيد: يتم وضع قدر مناسب من الماء مع القليل من أحد المنظفات في الخلاط المركب على وحدة المحرك. يتم تشغيل الجهاز لبضعة ثوان. وبعد ذلك يتم سكب الماء وشطف الخلاط بماء نقي.

تنظيف تجهيزه الطحن العلوية

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة!

يجب عدم لمس سكين التفتيت بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

وعاء الخلاط يجب عدم تنظيفه في غسالة الأواني. بل يجب تنظيفه تحت ماء مناسب من الصنبور باستخدام فرشاة. يجب عدم تركه في الماء! الغطاء صالح للتنظيف في غسالة الأواني.

مساعدة عند حدوث خلل

خطر حدوث إصابات!

قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز في مقبس التغذية بالكهرباء.

الخلل:

الجهاز لا يبدأ في العمل أو الجهاز يتوقف عن العمل أثناء التشغيل.

بعد الانتهاء من العمل:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (إيقاف التشغيل). يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إخراج تجهيزه الطحن العلوية من خلال إدارتها في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إخراج الغطاء من خلال الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إفراغ وعاء الطحن.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء. أنظر «التنظيف والعناية».

التنظيف والعناية

الجهاز ليس في حاجة إلى صيانة! التنظيف الجيد يكفل مدة عمر تشغيل طويلة.

خطر حدوث صدمة كهربائية!

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمور وحدة المحرك في ماء. ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعها تحت ماء مناسب من الصنبور. ويجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني.

انتبه!

يجب عدم استخدام أية مواد تنظيف حادة أو خشنة. استخدام مثل هذه المواد يمكن أن يؤدي إلى إلحاق ضرر بالأسطح الخارجية.

تلميحات مفيدة:

- من الأفضل إجراء التنظيف على الفور بعد الانتهاء من الاستخدام. هذا يحول دون جفاف المخلفات ودون تعرض الأجزاء المصنوعة من لدائن اصطناعية للضرر (على سبيل المثال بفعل الزيوت الأثرية الموجودة في البهارات).
- عند معالجة بعض المواد الغذائية. على سبيل المثال الجزر والكربن الأحمر. تحدث تغيرات في لون الأجزاء البلاستيكية. هذه التغيرات يمكن إزالتها باستخدام بعض قطرات زيت طعام.

الصورة

تنظيف وحدة المحرك

- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.

بعد الانتهاء من العمل

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (إيقاف التشغيل). يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- يتم إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إخراج وعاء الخلط من خلال إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم صب محتوى وعاء الخلط عبر الفتحة الموجودة في الغطاء (الخلط المصنوع من لدائن اصطناعية).
- أو
- يتم فك الغطاء من على وعاء الخلط.
- يتم إفراغ وعاء الخلط.
- يتم تنظيف كافة الأجزاء. أنظر «التنظيف والعناية».

جهازية الطحن العلوية

لتفتيت مواد غذائية جافة صلبة، على سبيل المثال حبوب بن، حبوب فلفل أسود، سكر، حبوب خشخاش، فلفل حار، جوز طيب.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب عدم تركيب أو إخراج جهازية الطحن إلا عندما يكون الجهاز قد تم إيقاف تشغيله وتكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

الصورة D

- يتم تعبئة المواد الغذائية المطلوب تفتيتها في الوعاء.
 - يتم تعبئة الوعاء حتى حافته العلوية فقط!
 - يتم تركيب الغطاء على وعاء الطحن وتأمين تثبيته من خلال الإدارة في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
 - يتم وضع وعاء الطحن على وحدة الإدارة في وحدة المحرك.
 - يتم تثبيت وعاء الطحن من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. تجاوب القبس الموجودة في الغطاء يلزم أن تكون متطابقة مع الجزء المفرغ في وحدة المحرك.
 - يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
 - يتم تشغيل الجهاز على درجة ذات عدد دورات مرتفع.
- تنبيه: كلما طالت المدة التي يكون فيها الجهاز مشغلا كلما أصبحت المادة الغذائية الجاري طحنها أكثر نعومة.

إضافة مكونات:

- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (إيقاف التشغيل). يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- بعد ذلك يتم إما
- إخراج الغطاء.
- إضافة المكونات.
- أو
- إخراج كوب القياس.
- تعبئة سوازل ومكونات (صغيرة) صلبة عبر فتحة إضافة المكونات.
- يتم إعادة تشغيل الجهاز.

العمل بوليجة مشروبات سموثي

باستخدام هذه البوليجة يتم التمكن بسهولة تامة من صنع مشروبات سموثي من فواكه طازجة، حليب، لبن فول لصويا، روب وعصائر.

الصورة D

- يتم إعداد الخلط للعمل بالأسلوب الموضح أعلاه ويتم تركيبه على وحدة المحرك.
- يتم تركيب وليجة مشروبات سموثي في وعاء الخلط.
- يتم تركيب الغطاء بفتحة الإخراج في الأمام (الصب مشروبات سموثي في وقت لاحق).
- يتم تعبئة المكونات في وعاء الخلط عبر فتحة إضافة المكونات، عند اللزوم يتم قبل ذلك تقطيع الفواكه لقطع مناسبة.

انتبه!

- يجب مراعاة عدم وضع أجزاء كبيرة صلبة في وعاء الخلط، على سبيل المثال بزور ثمار أفوكاتو أو برقوق.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم تشغيل الجهاز على درجة ذات عدد دورات مرتفع.

تنبيه: في حالة الأجهزة المزودة بزر برنامج Smoothie (سموثي) فإن استخدام هذا الزر يكفل تطبيق أعداد الدورات (السرعات) وأوقات التشغيل المثالية لإعداد مشروبات سموثي.

ar-5

جهازية الخلط العلوية المصنوعة من زجاج

تنبيه: وعاء الخلط مصنوع من زجاج بوروسيليكات صامد للحرارة إلى أبعد الحدود ومن خلال ذلك يتيح لكم أيضا إمكانية معالجة مكونات ساخنة بدرجة حرارة الغليان بدون أن ينفلق الزجاج.

الخلط صالح ومناسب

- خلط وترغية سوائل.
- لتفتيت وفرم خضروات وفواكه نيئة ومجمدة وجوزيات (بندق، لوز الخ) وشوكولاتة.
- لهرس أحسية وفواكه وخضروات مسلوقة.
- إعداد صلصات مايونيز وصلصات أخرى.

الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:

مواد غذائية صلبة	400 غرام
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 0.75 لتر

الصورة C

- يتم وضع سكين الخلط في حامل السكين ويتم تأمين تثبيته من خلال الإدارة في اتجاه اليسار.
- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك.
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. العلامة اللونية الموجودة على حامل السكين يلزم أن يكون من الممكن رؤيتها في الجزء المفرغ في وحدة المحرك!
- يتم تعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال ضغطه على الوعاء.
- الغطاء يمكن تركيبه في وضعين (1 وضع).
- (a) بفتحة الإخراج في الأمام لصب المواد الجاري خلطها.
- (b) بفتحة الإخراج في الخلف. الوعاء مغلق.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى الدرجة المرغوب فيها.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!

الجهاز صالح ومناسب لمعالجة الكميات التالية:

مواد غذائية صلبة	400 غرام
سوائل	بحد أقصى 1.5 لتر
سوائل ساخنة أو مكونة للرغوة	بحد أقصى 1.0 لتر

الصورة B

- يتم وضع حامل السكين في وعاء الخلط ويتم تأمين تثبيته من خلال الإدارة في اتجاه اليسار.
- يتم وضع وعاء الخلط على وحدة الإدارة في وحدة المحرك (وهذا ما يكون ممكنا في وضعين (1 وضع)).
- يتم تثبيت وعاء الخلط من خلال إدارته في اتجاه دوران عقرب الساعة مع الاستمرار في ذلك حتى يصل إلى مصد الإيقاف. العلامة اللونية الموجودة على حامل السكين يلزم أن يكون من الممكن رؤيتها في الجزء المفرغ في وحدة المحرك!
- يتم تعبئة المكونات.
- يتم تركيب الغطاء وتأمين تثبيته من خلال الإدارة في اتجاه دوران عقرب الساعة.
- الغطاء يمكن تركيبه في وضعين (1 وضع).
- (a) بفتحة الإخراج في الأمام لصب المواد الجاري خلطها.
- (b) بفتحة الإخراج في الخلف. الوعاء مغلق.
- يتم إدخال كوب القياس في فتحة إضافة المكونات ويتم إدارته في عكس اتجاه دوران عقرب الساعة.
- يتم إدخال قابس الجهاز في مقبس التغذية بالتيار الكهربائي.
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى الدرجة المرغوب فيها.
- أثناء الخلط يجب تثبيت الغطاء من خلال الإمساك به من على الحواف. يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!
- إضافة مكونات:
- يتم إدارة المفتاح الدوار إلى وضع off/0 (إيقاف التشغيل). يجب الانتظار إلى أن تكون وحدة الإدارة قد أصبحت في وضع السكون التام.
- بعد ذلك يتم إما:
- إخراج الغطاء.
- إضافة المكونات.
- أو
- إخراج كوب القياس.
- تعبئة سوائيل ومكونات (صغيرة) صلبة عبر فتحة إضافة المكونات.
- يتم إعادة تشغيل الجهاز.

ar-4

14 وليجة مشروبات سموثي *

لإعداد عصائر ومشروبات سموثي من ثمار ومكونات أخرى. الوليجة تكفل ترشيح البزور وغيرها من الأجزاء الصلبة واحتجازها لكي لا تتسرب إلى المشروبات.

جهازية طحن علوية *

15 وعاء طحن مع سكين تفتيت

16 غطاء

* على حسب الطراز

في حالة عدم وجود جهازية الطحن العلوية ضمن متضمنات التوريد. عندئذ يمكن طلب هذه التجهيزات عن طريق مركز خدمة العملاء (رقم الطلب 12003946). عند استخدام جهازية الطحن العلوية فإنه يمكنكم الانتفاع من قوة أداء الجهاز الكاملة عند إعداد أرز محمر (عند الالتزام بالإرشادات المنصوص عليها في الوصفة). تجدون الوصفة في مقطع «وصفات».

التشغيل

 خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب عدم تركيب وإخراج التجهيزات العلوية إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً عن التشغيل وفي وضع السكون التام.

يجب عدم إدخال اليد مطلقاً في الخلاط عندما يكون مركباً على الجهاز. يجب دائماً عدم العمل بالخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركباً عليه!

بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن السكين يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عدم لمس سكين الخلاط/سكين التفتيت بالأيدي المجردة.

 خطر حدوث حروق من خلال سوائل أو أبخرة ساخنة!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب وبعد أقصى تعبئة الخلاط بكميات السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة المنصوص عليها في القوائم الموجودة أعلاه.

انتبه!

يجب عدم تشغيل الخلاط وهو فارغ. يجب دائماً العمل بالجهاز وهو في وضع كامل التركيب. عند تركيب الخلاط على وحدة المحرك يجب تثبيته بإحكام من خلال إدارته حتى الوصول إلى مصد الإيقاف. يتم وضع وحدة المحرك على أرضية عمل ملساء ومستوية ونظيفة.

الإعداد للعمل

- قبل الاستخدام لأول مرة يجب تنظيف الجهاز والملحقات التكميلية جيداً. أنظر «التنظيف والعناية».
- يتم وضع وحدة المحرك على أرضية عمل ملساء ومستوية ونظيفة.
- يتم فك الكبل من على جهازية اللف وسحبته حتى الوصول إلى الطول المرغوب فيه.

توصيات بشأن عدد دورات التشغيل

القيم الموجودة بين قوسين تكون سارية للأجهزة بمفتاح دوارة 2 درجة.

- 1)1 هرس فواكه وخضروات
 - 1)1 إعداد صلصة مايونيز
 - 2)3 حساء، مشروبات سموثي
 - 2)3 فواكه وخضروات نيئة
 - 2)5 مشروبات كوكتيل، مشروبات ميلك شيك
 - Pulse مكعبات ثلج
 - Pulse مكونات صلبة جداً
- في حالة الأجهزة المزودة بيزي برامج (IceCrush) (جرش ثلج)، Smoothie (مشروبات سموثي) فإن استخدام هذين الزرين يكفل تطبيق أعداد الدورات (السرعات) المثالية لمعالجة وإعداد مكعبات ثلج ومشروبات سموثي.

جهازية الخلاط العلوية المصنوعة من لدائن

اصطناعية

- الخلاط صالح ومناسب
 - خلط وترغية سوائل.
 - تفتيت وفرم خضروات وفواكه نيئة وجوزيات (بندق، لوز، الخ) وشوكولاتة.
 - هرس أحسية وفواكه وخضروات مسلوقة.
 - إعداد صلصات مايونيز وصلصات أخرى.
- يجب عدم معالجة مكونات مجمدة (باستثناء مكعبات الثلج)!

ar-3

تنبيه هام!

يجب عدم تشغيل الجهاز إلا بملحق إضافي في وضع كامل التركيب.
يجب عدم تركيب وإخراج التجهيزات العلوية إلا عندما يكون الجهاز متوقفاً عن التشغيل وفي وضع السكون التام.
يجب عدم تشغيل الخلاط إلا عندما يكون الغطاء مركباً عليه.
في أثناء العمل يجب دائماً الإمساك بالغطاء بإحدى اليدين بإحكام. عند القيام بذلك يجب مراعاة عدم وضع اليد فوق فتحة إضافة المكونات!
ينصح بعدم القيام بأي حال من الأحوال بترك الجهاز في وضع التشغيل لوقت يزيد عن الوقت اللازم لمعالجة المواد الغذائية المرغوب في خلطها.

⚠ أنظمة الأمان والسلامة**التأمين ضد التشغيل الخاطئ**

الجهاز لا يكون من الممكن إعمال تشغيله إلا عندما يكون الخلاط مثبتاً في موضعه ويكون قد تم إدارته حتى الوصول إلى مصد الإيقاف.

آلية الإيقاف الأوتوماتيكي للتشغيل

الجهاز يتوقف أوتوماتيكياً عن التشغيل في حالة ما إذا حدث أثناء العمل وانحلت التجهيزة العلوية بصورة غير متعمدة.

للاطلاع على أسلوب التصرف عند تفعيل أحد أنظمة الأمان والسلامة يرجى الرجوع إلى "مساعدة عند حدوث خلل".

نظرة عامة

تعليمات الاستخدام هذه تتضمن وصفاً لطرز مختلفة. في صفحات الصور يوجد عرض عام للطرز المختلفة (الصورة A).

افتح من فضلك كلتا الصفحتين المحتويتين على الصور. الصورة A

1 وحدة المحرك**2 مفتاح دوار**

(2a) مفتاح دوار ذو ٢ درجة:

off/0 = إيقاف التشغيل

1 = أدنى عدد دورات تشغيل

2 = أقصى عدد دورات تشغيل

Pulse = أقصى عدد دورات. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل للمدة المطلوبة

(2b) مفتاح دوار ذو ٥ درجات:

off/0 = إيقاف التشغيل

1 = أدنى عدد دورات تشغيل

5 = أقصى عدد دورات تشغيل

Pulse = أقصى عدد دورات. المفتاح يتم الحفاظ عليه في وضع التشغيل للمدة المطلوبة

(2c) مفتاح دوار ذو ٥ درجات (مثل السابق). وبصورة إضافية ٢ زر برنامج:

🔍 = لتفتيت مكعبات ثلج: يتم الضغط على

الزر. الجهاز يعمل لمدة ٣٠ ثانية

🔍 = خلط مشروبات سموثي: يتم الضغط على

الزر. الجهاز يعمل لمدة ٢ دقيقة

3 تجهيزة لف الكبل

4 وحدة إدارة

تجهيزة خلاط علوية مصنوعة من لدائن اصطناعية *

5 حامل سكين بسكين خلاط

6 وعاء خلط، 1500 مليلتر

7 غطاء بفتحة إضافة مكونات

8 كوب قياس بمقياس مدرج (بحد أقصى 50 مليلتر)

9 وليجة مشروبات سموثي *

لإعداد عصائر ومشروبات سموثي من ثمار ومكونات

أخرى. الوليجة تكفل ترشيح البزور وغيرها من الأجزاء

الصلبة واحتجازها لكي لا تتسرب إلى المشروبات.

تجهيزة خلاط علوية مصنوعة من زجاج *

10 حامل سكين بسكين خلاط

11 وعاء خلط، 1500 مليلتر

12 غطاء بفتحة إضافة مكونات

13 كوب قياس بمقياس مدرج (بحد أقصى 50 مليلتر)

يجب عدم توصيل وتشغيل الجهاز إلا وفقا للبيانات المذكورة على لوحة بيانات الطراز. الجهاز معد ومخصص للاستخدام في غرف أو أماكن مغلقة.

يجب عدم استخدام الجهاز إلا عندما يكون كبل التوصيل بالكهرباء والجهاز في حالة سليمة تماما وليس بهما أي تلف أو ضرر.

قبل تغيير ملحقات تكميلية أو أجزاء إضافية يتم تحريكها أثناء التشغيل يلزم دائما إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن شبكة التغذية بالتيار الكهربائي.

يجب دائما إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالتيار الكهربائي عند وجود الجهاز بدون إشراف، وقبل تركيب أجزاء الجهاز، وقبل تفكيك أجزاء الجهاز، وقبل تنظيف الجهاز. قبل الشروع في إزالة الخلل يجب إخراج قابس الجهاز من مقبس التغذية بالكهرباء.

يجب عدم سحب كبل التوصيل بالكهرباء فوق حواف حادة أو أسطح ساخنة. في حالة حدوث تلف بكبل التوصيل بالكهرباء الخاص بهذا الجهاز، عندئذ يلزم أن يتم استبداله من قبل منتج الجهاز أو أحد مراكز الخدمة التابعة له أو من قبل شخص حائز على تأهيل تقني مشابه، وذلك لتجنب التعرض لأي مخاطر.

يجب عدم إجراء أية أعمال إصلاح في الجهاز إلا من قبل أحد مراكز الخدمة التابعة لنا.

⚠ تنبيهات سلامة خاصة بهذا الجهاز

خطر حدوث إصابات

خطر حدوث صدمة كهربائية

يجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بغمر وحدة المحرك في ماء، ويجب عدم القيام بأي حال من الأحوال بوضعها تحت ماء مناسب من الصنبور، ويجب عدم تنظيفها في غسالة الأواني.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة/وحدة تحريك دوارة!

يجب عدم إدخال اليد مطلقا في الخلاط عندما يكون مركبا على الجهاز. يجب دائما عدم العمل بالخلط إلا عندما يكون في وضع كامل التركيب ويكون الغطاء مركبا عليه!

يجب عدم تركيب أو إخراج الخلاط إلا عندما يكون الجهاز قد تم إيقاف تشغيله وتكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام. بعد إيقاف تشغيل الجهاز فإن السكين يستمر في الدوران لبرهة قصيرة.

يجب عدم تركيب أو إخراج تجهيزة الطحن العلوية إلا عندما يكون الجهاز قد تم إيقاف تشغيله وتكون وحدة الإدارة موجودة في وضع السكون التام.

خطر الإصابة بجروح من خلال سكاكين حادة!

يجب عدم لمس سكين الخلاط وسكين التفتيت بالأيدي المجردة. يجب استخدام فرشاة لإجراء التنظيف.

خطر حدوث حروق من خلال سوائل أو أبخرة ساخنة!

عند إعداد مواد خلط ساخنة يخرج بخار من خلال القمع الموجود في الغطاء. يجب وبحد أقصى تعبئة الخلاط بكميات السوائل الساخنة أو المكونة للرغوة المنصوص عليها في القوائم الخاصة بذلك.

ar-1

المحتويات

ar-1	من أجل سلامتكم
ar-3	نظرة عامة
ar-4	التشغيل
ar-7	التنظيف والعناية
ar-7	مساعدة عند حدوث خلل
ar-8	وصفات
	تنبيهات متعلقة بالتخلص
ar-9	من الأجهزة المستهلكة
ar-9	الضمان

نتقدم لكم بأصدق التهاني على شرائكم لهذا الجهاز الجديد من ماركة BOSCH. بهذا يكون اختياركم قد وقع على جهاز منزلي حديث وعلى أعلى مستوى من الجودة. وجدون المزيد من المعلومات حول منتجاتنا في موقع الإنترنت الخاص بنا.

من أجل سلامتكم

يرجى منكم قراءة تعليمات الاستخدام هذه بعناية قبل البدء في استخدام الجهاز، وذلك لكي تحصلوا على إرشادات هامة بشأن السلامة والتشغيل خاصة بهذا الجهاز. عدم الالتزام بتطبيق التعليمات الخاصة بالاستخدام الصحيح للجهاز يترتب عليه عدم تحمل منتج الجهاز لأية مسئولية عن الأضرار الناجمة من جراء ذلك.

هذا الجهاز معد ومخصص لإعداد الكميات المعتادة للأغراض المنزلية في التطبيقات المنزلية أو التطبيقات غير التجارية أو الاحترافية المشابهة للتطبيقات المنزلية. الاستخدام في التطبيقات المشابهة للتطبيقات المنزلية يشمل على سبيل المثال الاستخدام في المطابخ المخصصة للعاملين في المتاجر أو المكاتب أو المؤسسات الزراعية وغيرها من المؤسسات المهنية. وكذلك الاستخدام من قبل نزلاء البنسيونات والفنادق الصغيرة ومنشآت السكنى المشابهة. يجب عدم استخدام الجهاز إلا لمعالجة الكميات ولفترات التشغيل المعتادة في الأغراض المنزلية.

هذا الجهاز صالح ومناسب لخلط مواد غذائية سائلة أو نصف صلبة، ولتفتيت/تخريط فواكه وخضروات نيئة، ولإعداد بوريه (عجينة متجانسة) من مواد غذائية. لا يسمح باستخدام الجهاز في معالجة أية أشياء أو أجسام أو عناصر أخرى. عند استخدام الملحقات الإضافية المعتمدة من قبل منتج الجهاز يكون من الممكن استخدام الجهاز في تطبيقات أخرى.

يرجى الحفاظ على تعليمات الاستخدام هذه. عند إعطاء الجهاز لشخص آخر يجب تسليمه تعليمات الاستخدام سوياً مع الجهاز.

⚠ تنبيهات سلامة عمومية**خطر حدوث صدمة كهربائية**

هذا الجهاز لا يسمح باستخدامه من قبل أطفال.

يجب الحفاظ على الجهاز وعلى كبل التوصيل بالكهرباء الخاص به بعيداً عن الأطفال.

هذه الأجهزة يمكن أن يتم استخدامها من قبل أشخاص ذوي قدرات بدنية أو حسية أو ذهنية محدودة أو نقص في الخبرة أو نقص في المعارف والمعلومات. وذلك عندما يكون جاري الإشراف عليهم أو بعد أن يكون قد تم إعطائهم إرشادات تفصيلية بشأن كيفية الاستخدام الآمن للجهاز وبعد أن يكونوا قد فهموا جيداً الأخطار المترتبة على استخدام الجهاز.

يجب عدم السماح للأطفال بأن يقوموا باللعب بالجهاز.

Kundendienst – Customer Service

DE Deutschland, Germany

BSH Hausgeräte Service GmbH
Zentralwerkstatt für kleine
Hausgeräte
Trautskirchener Strasse 6-8
90431 Nürnberg
Online Auftragsstatus, Filterbeutel-
Konfigurator und viele weitere
Infos unter:
www.bosch-home.com
Reparaturservice, Ersatzteile &
Zubehör, Produkt-Informationen:
Tel.: 0911 70 440 040
mailto:cp-servicecenter@bshg.com
bshg.com
Wir sind an 365 Tagen rund um die Uhr
erreichbar.

AE United Arab Emirates,

الإمارات العربية المتحدة
BSH Home Appliances FZE
Round About 13,
Plot Nr MO-0532A
Jebel Ali Free Zone – Dubai
Tel.: 04 881 4401
mailto:service.uae@bshg.com
www.bosch-home.com/ae

AL Republika e Shqiperise, Albania

AERTECH SH.P.K.
Rruga Qemal Stafa
Pallati i ri perball Prokuroris se
Pergjithshme
Hyrja C Kati 10
Tirana
Tel.: 066 206 47 94
mailto:g.volina@aertech.al

AT Österreich, Austria

BSH Hausgeräte
Gesellschaft mbH
Werkskundendienst
für Hausgeräte
Quellenstrasse 2
1100 Wien
Tel.: 0810 550 511*
Fax: 01 605 75 51 212
mailto:vie-stoerungsannahme@bshg.com
Hotline für Espresso-Geräte:
Tel.: 0810 700 400*
www.bosch-home.at
*innerhalb Österreichs zum Regionaltarif

AU Australia

BSH Home Appliances Pty. Ltd.
7-9 Arco Lane
HEATHERTON, Victoria 3202
Tel.: 1300 368 339
mailto:bshau-as@bshg.com
www.bosch-home.com.au

BA Bosna i Hercegovina, Bosnia-Herzegovina

"HIGH" d.o.o.
Gradačanka 29b
71000 Sarajevo
Info-Line: 061 100 905
Fax: 033 213 513
mailto:delicnanda@hotmail.com

BE Belgique, België, Belgium

BSH Home Appliances S.A.
Avenue du Laerbeek 74
Laarbeeklaan 74
1090 Bruxelles – Brussel
Tel.: 070 222 141
Fax: 024 757 291
mailto:bru-repairs@bshg.com
www.bosch-home.be

BG Bulgaria

BSH Domakinski Uredi
Bulgaria EOOD
115K Tsarigradsko Chausse Blvd.
European Trade Center Building,
5th floor
1784 Sofia
Tel.: 02 892 90 47
Fax: 02 878 79 72
mailto:informacia.servis-bg@bshg.com
www.bosch.home.bg

BH Bahrain, البحرين مملكة

Khalaifat Company
Manama
Tel.: 01 7400 553
mailto:service@khalaifat.com

BY Belarus, Беларусь

ООО "БСХ Бытовая техника"
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com

CH Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland

BSH Hausgeräte AG
Werkskundendienst für
Hausgeräte
Fahrweidstrasse 80
8954 Geroldswil
mailto:ch-info.hausgeraete@bshg.com
Service Tel.: 0848 840 040
Service Fax: 0848 840 041
mailto:ch-reparatur@bshg.com
Ersatzteile Tel.: 0848 880 080
Ersatzteile Fax: 0848 880 081
mailto:ch-ersatzteil@bshg.com
www.bosch-home.com

CY Cyprus, Κύπρος

BSH Ikiakes Syskeves-Service
39, Arh. Makaariou III Str.
2407 Egomi/Nikosia (Lefkosia)
Tel.: 7777 8007
Fax: 022 658 128
mailto:bsh.service.cyprus@cytanet.com.cy

CZ Česká Republika, Czech Republic

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Firemní servis domácích
spotřebičů
Pekařská 10b
155 00 Praha 5
Tel.: 0251 095 546
Fax: 0251 095 549
www.bosch-home.com/cz

DK Danmark, Denmark

BSH Hvidevarer A/S
Telegrafvej 4
2750 Ballerup
Tel.: 44 89 89 85
Fax: 44 89 89 86
mailto:BSH-Service.dk@BSHG.com
www.bosch-home.dk

EE Eesti, Estonia

SIMSON OÜ
Raua 55
10152 Tallinn
Tel.: 0627 8730
Fax: 0627 8733
mailto:teenindus@simson.ee

ES España, Spain

BSH Electrodomésticos
España S.A.
Servicio Oficial del Fabricante
Parque Empresarial PLAZA,
C/ Manfredonia, 6
50197 Zaragoza
Tel.: 902 245 255
Fax: 976 578 425
mailto:CAU-Bosch@bshg.com
www.bosch-home.es

FI Suomi, Finland

BSH Kodinkoneet Oy
Itälähdenkatu 18 A, PL 123
00201 Helsinki
Tel.: 0207 510 700
Fax: 0207 510 780
mailto:Bosch-Service-FI@bshg.com
www.bosch-home.fi
Lankapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 7 snt/min (alv 23%)
Matkapuhelimesta 8,28 snt/puhelu
+ 17 snt/min (alv 23%)

FR France

BSH Electroménager S.A.S.
50 rue Ardoin – BP 47
93401 SAINT-OUEN cedex
Service interventions à domicile:
01 40 10 11 00

Service Consommateurs:
0 892 698 010 (0,34 € TTC/mn)
mailto:soa-bosch-conso@bshg.com

Service Pièces Détachées et
Accessoires:
0 892 698 009 (0,34 € TTC/mn)
www.bosch-home.fr

GB Great Britain

BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton
Milton Keynes MK12 5PT
To arrange an engineer visit, to
order spare parts and accessories
or for product advice please visit
www.bosch-home.co.uk
or call
Tel.: 0844 892 8979*

*Calls from a BT landline will be charged at
up to 3 pence per minute. A call set-up fee
of up to 6 pence may apply.

GR Greece, Ελλάς

BSH Ikiakes Siskeves A.B.E.
Central Branch Service
17 km E.O. Athinon-Lamias &
Potamou 20
14564 Kifisia
Πανελλήνιο τηλέφωνο: 181 82
(αστική χρέωση)
www.bosch-home.gr

HK Hong Kong, 香港

BSH Home Appliances Limited
Unit 1 & 2, 3rd Floor
North Block, Skyway House
3 Sham Mong Road
Tai Kok Tsui, Kowloon
Hong Kong
Tel.: 2565 6151
Fax: 2565 6681
mailto:bosch.hk.service@bshg.com
www.bosch-home.cn

HR Hrvatska, Croatia

BSH kućni uređaji d.o.o.
Kneza Branimira 22
10000 Zagreb
Tel.: 01 640 36 09
Fax: 01 640 36 03
mailto:informacije.servis-hr@
bshg.com
www.bosch-home.com/hr

HU Magyarország, Hungary

BSH Háztartási Készülék
Kereskedelmi Kft.
Háztartási gépek márkaszervize
Királyhágó tér 8-9
1126 Budapest
Hibabejelentés
Tel.: 01 489 5461
Fax: 01 201 8786
mailto:hibabejelentés@bsh.hu
Alkatrészrendelés
Tel.: 01 489 5463
Fax: 01 201 8786
mailto:alkatrészrendelés@bsh.hu
www.bosch-home.com/hu

IE Republic of Ireland

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F4, Ballymount Drive
Ballymount Industrial Estate
Walkinstown
Dublin 12
Service Requests,
Spares and Accessories
Tel.: 01450 2655
Fax: 01450 2520
www.bosch-home.co.uk

IL Israel, יִשְׂרָאֵל

C/S/B Home Appliance Ltd.
Uliel Building
2, Hamelacha St.
Industrial Park North
71293 Lod
Tel.: 08 9777 222
Fax: 08 9777 245
mailto:csb-serv@zahav.net.il
www.bosch-home.co.il

IN India, Bhārat, भारत

BSH Customer Service Front Office
Shop No.4, Everest Grande,
Opp. Shanti Nagar Bus Stop,
Mahakali Caves Road, Andheri East
Mumbai 400093

IS Iceland

Smith & Norland hf.
Noatuni 4
105 Reykjavik
Tel.: 0520 3000
Fax: 0520 3011
www.sminor.is

IT Italia, Italy

BSH Elettrodomestici S.p.A.
Via. M. Nizzoli 1
20147 Milano (MI)
Numero verde 800 829 120
mailto:info@bosch-elettrodomestici.it
www.bosch-home.com/it

KZ Kazakhstan, Қазақстан

IP Turebekov Yerzhan
Nurmanovich
Jangeldina str. 15
Shimkent 160018
Tel.: 0252 31 00 06
mailto:evrika_kz@mail.ru

LB Lebanon, لبنان

Teheni, Hana & Co.
Boulevard Dora 4043 Beyrouth
P.O. Box 90449
Jdeideh 1202 2040
Tel.: 01 255 211
mailto:Info@Teheni-Hana.com

LT Lietuva, Lithuania

Senuku prekybos centras UAB
Jonavos g. 62
44192 Kaunas
Tel.: 0372 12146
Fax: 0372 12165
www.senukai.lt

LU Luxembourg

BSH électroménagers S.A.
13-15 ZI Breedewewes
1259 Senningerberg
Tel.: 26349 300
Fax: 26349 315
mailto:lux-service.electromenager@
bshg.com
www.bosch-home.com/lu

LV Latvija, Latvia

General Serviss Limited
Bullu street 70c
1067 Riga
Tel.: 07 42 41 37
mailto:bt@olimpeks.lv

Elkor Serviss
Brivibas gatve 201
1039 Riga
Tel.: 067 0705 20; -36
Fax: 067 0705 24
mailto:domoservice@elkor.lv
www.servisacentrs.lv

MD Moldova

S.R.L. "Rialto-Studio"
ул. Щусева 98
2012 Кишинев
тел./факс: 022 23 81 80
mailto:bosch-md@mail.ru

ME Crna Gora, Montenegro

Elektronika komerc
Ul. Slobode 17
84000 Bijelo Polje
Tel./Fax: 050 432 575
Mobil: 069 324 812
mailto:ekobosch.servis@
t-com.me

MK Macedonia, Македонија

GORENEC
Jane Sandanski 69 lok.3
1000 Skopje
Tel.: 022 454 600
Mobil: 070 697 463
mailto:gorenc@yahoo.com

MT Malta

Oxford House Ltd.
Notabile Road
Mriehel BKR 14
Tel.: 021 442 334
Fax: 021 488 656
www.oxfordhouse.com.mt

MV Raajjeyge Jumhooriyyaa, Maldives

Lintel Investments
Ma. Maadheli, Majeedhee Magu
Malé
Tel.: 0331 0742
mailto:mohamed.zuhuree@
lintel.com.mv

NL Nederland, Netherlands

BSH Huishoudapparaten B.V.
Taurusavenue 36
2132 LS Hoofddorp
Storingsmelding:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4845
mailto:bosch-contactcenter@
bshg.com

Onderdelenverkoop:
Tel.: 088 424 4010
Fax: 088 424 4801
mailto:bosch-onderdelen@bshg.com
www.bosch-home.nl

NO Norge, Norway

BSH Husholdningsapparater A/S
Grensesvingen 9
0661 Oslo
Tel.: 22 66 06 00
Fax: 22 66 05 50
mailto:Bosch-Service-NO@
bshg.com
www.bosch-home.no

NZ New Zealand

BSH Home Appliances Ltd.
Unit F 2, 4 Orbit Drive
Mairangi Bay
Auckland 0632
Tel.: 09 477 0492
Fax: 09 477 2647
mailto:bshnz-cs@bshg.com
www.bosch-home.co.nz

PL Polska, Poland

BSH Sprzęt Gospodarstwa
Domowego sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 183
02-222 Warszawa
Centrala Serwisu
Tel.: 801 191 534
Fax: 022 572 7709
mailto:Serwis.Fabryczny@bshg.com
www.bosch-home.pl

PT Portugal

BSHP Electrodómesticos Lda.
Rua Alto do Montijo, n° 15
2790-012 Carnaxide
Tel.: 707 500 545*
Fax: 214 250 701
mailto:bosch.electrodomeesticos.pt@
bshg.com
www.bosch-home.pt

*(PT 0,10 €/min., Mobile 0,25 €/min)

RO România, Romania

BSH Electrocasnice srl.
Sos. Bucuresti-Ploiesti,
nr. 19-21, sect. 1
13682 Bucuresti
Tel.: 021 203 9748
Fax: 021 203 9733
mailto:service.romania@bshg.com
www.bosch-home.ro

RU Russia, Россия

ООО "БСХ Бытовая техника"
Сервис от производителя
Малая Калужская 19/1
119071 Москва
тел.: 495 737 2961
mailto:mok-kdhl@bshg.com
www.bosch-home.com

SA Kingdom Saudi Arabia, المملكة العربية السعودية

BSH Home Appliances
Saudi Arabia L.L.C.
Bin Hamran Commercial Centr.
6th Floor 603B
Jeddah 21481
Tel.: 800 124 1247
mailto:service.ksa@bshg.com
www.bosch-home.com/sa

SE Sverige, Sweden

BSH Hushållsapparater AB
Landsvägen 32
169 29 Solna
Tel.: 0771 11 22 77 local rate
mailto:Bosch-Service-SE@
bshg.com
www.bosch-home.se

SG Singapore, 新加坡

BSH Home Appliances Pte. Ltd.
TECHPLACE I and
Mo Kio Avenue 10
Block 4012 #01-01
569628 Singapore
Tel.: 6751 5000
Fax: 6751 5005
mailto:bshsgp.service@bshg.com
www.bosch-home.com.sg

SI Slovenija, Slovenia

BSH Hišni aparati d.o.o.
Litostrojska 48
1000 Ljubljana
Tel.: 01 583 07 01
Fax: 01 583 08 89
mailto:informacije.servis@
bshg.com
www.bosch-home.com/si

SK Slovensko, Slovakia

BSH domácí spotřebiče s.r.o.
Organizačná zložka Bratislava
Galvaniho 17/C
821 04 Bratislava
Tel.: 02 44 45 20 41
mailto:opravy@bshg.com
www.bosch-home.com/sk

TR Türkiye, Turkey

BSH Ev Aletleri Sanayi
ve Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi
Balkan Caddesi No: 51
34771 Ümraniye, İstanbul
Tel.: 0 216 444 6333*
Fax: 0 216 528 9188
mailto:careline.turkey@bshg.com
www.bosch-home.com/tr
*Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın
bedelli şehir içi ücretlendirme, Cep
telefonlarından ise kullanılan tarifeyle göre
değişkenlik göstermektedir

TW Taiwan, 台灣

Achelis Taiwan Co. Ltd.
4th floor, No. 112 Sec 1
Chung Hsiao E Road
Taipei ROC 100
Tel.: 02 2321 6222
mailto:Bosch@achelis.com.tw

UA Ukraine, Україна

ТОВ "БСХ Побутова Техніка"
тел.: 044 490 2095
mailto:bsh-service.ua@bshg.com
www.bosch-home.com.ua

XK Kosovo

NTP GAMA
Rruga Mag Prishtine-Ferizaj
70000 Ferizaj
Tel.: 0290 321 434
mailto:a_service@
gama-electronics.com

XS Srbija, Serbia

BSH Kućni aparati d.o.o.
Milutina Milankovića 11^a
11070 Novi Beograd
Tel.: 011 205 23 97
Fax: 011 205 23 89
mailto:informacije.servis-sr@
bshg.com
www.bosch-home.rs

ZA South Africa

BSH Home Appliances (Pty) Ltd.
15th Road Randjespark
Private Bag X36, Randjespark
1685 Midrand – Johannesburg
Tel.: 086 002 6724
Fax: 086 617 1780
mailto:applianceserviceza@
bshg.com
www.bosch-home.com/za



Bosch Home Appliance Group

P.O. Box 83 01 01

D-81701 Munich

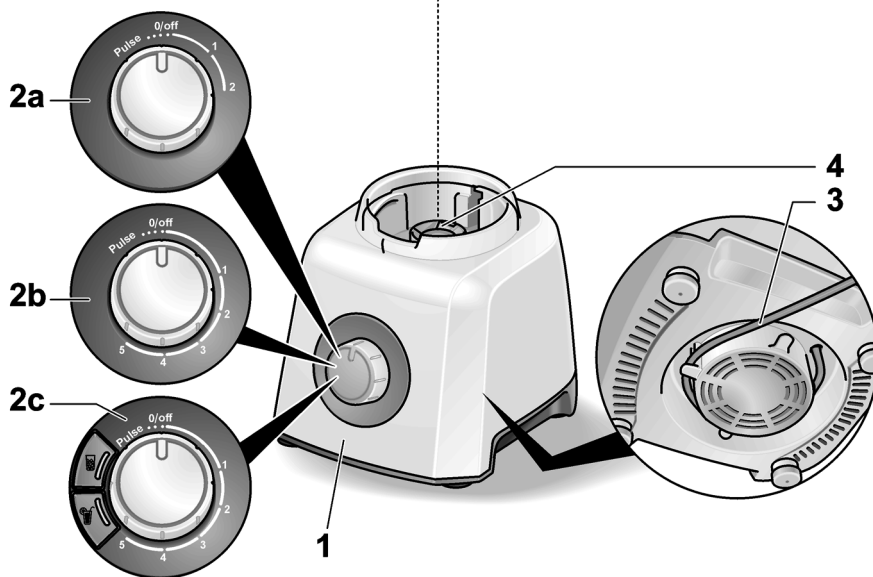
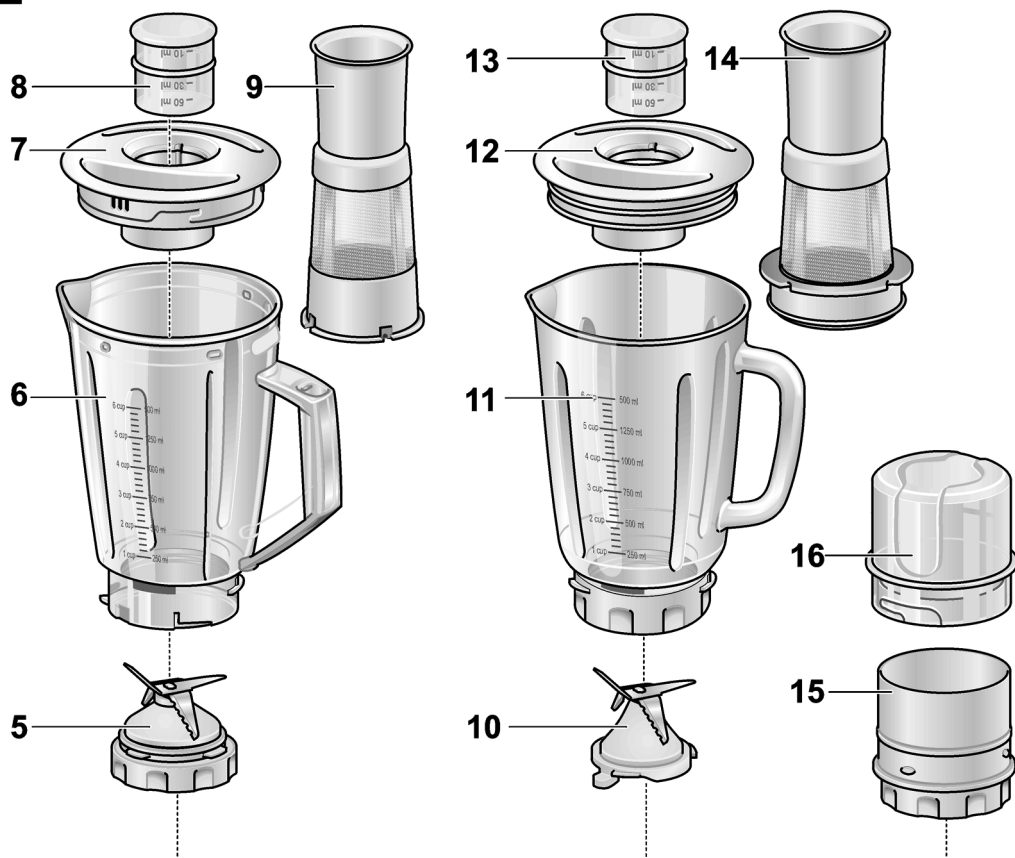
Germany

www.bosch-home.com

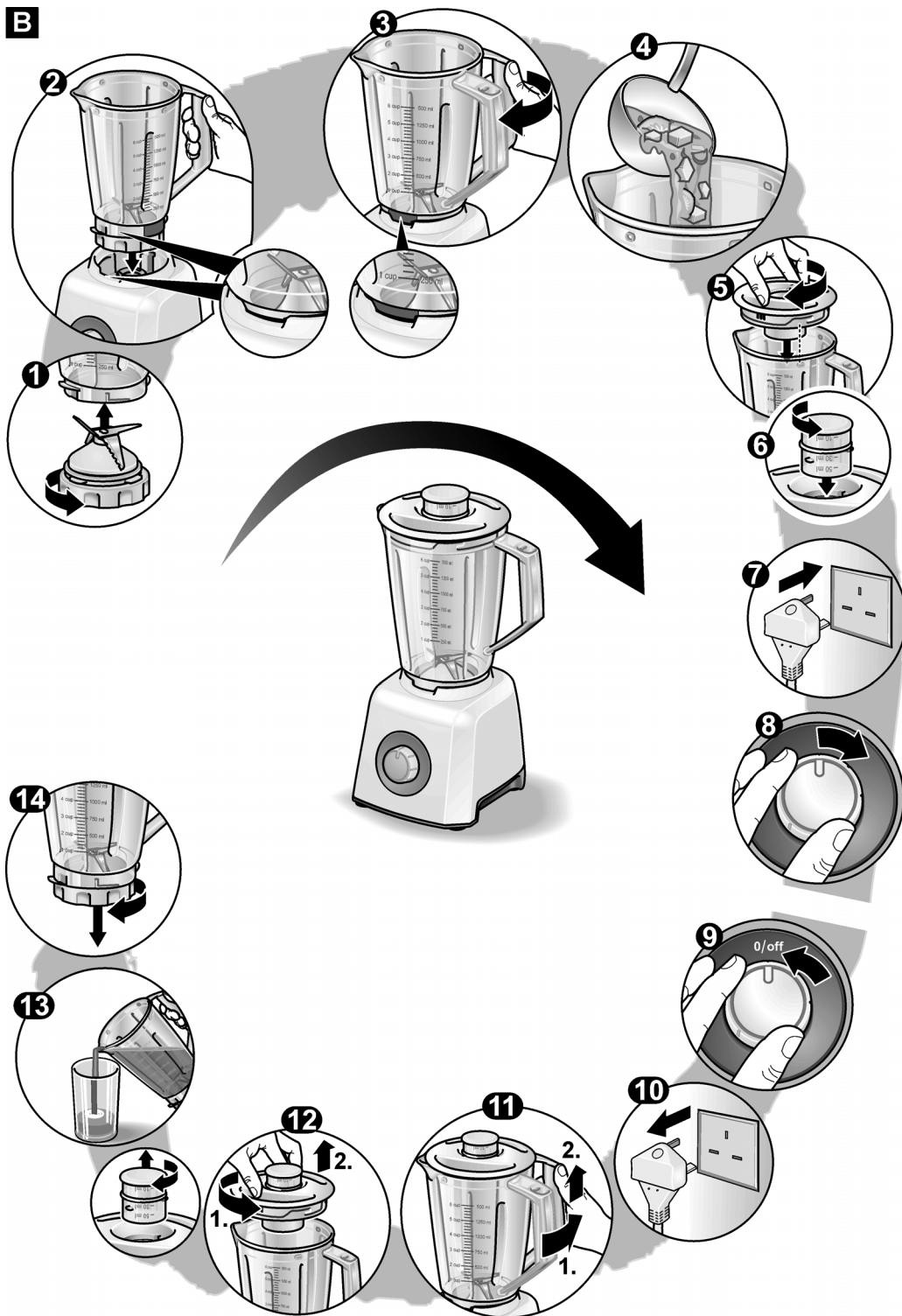
(9407)

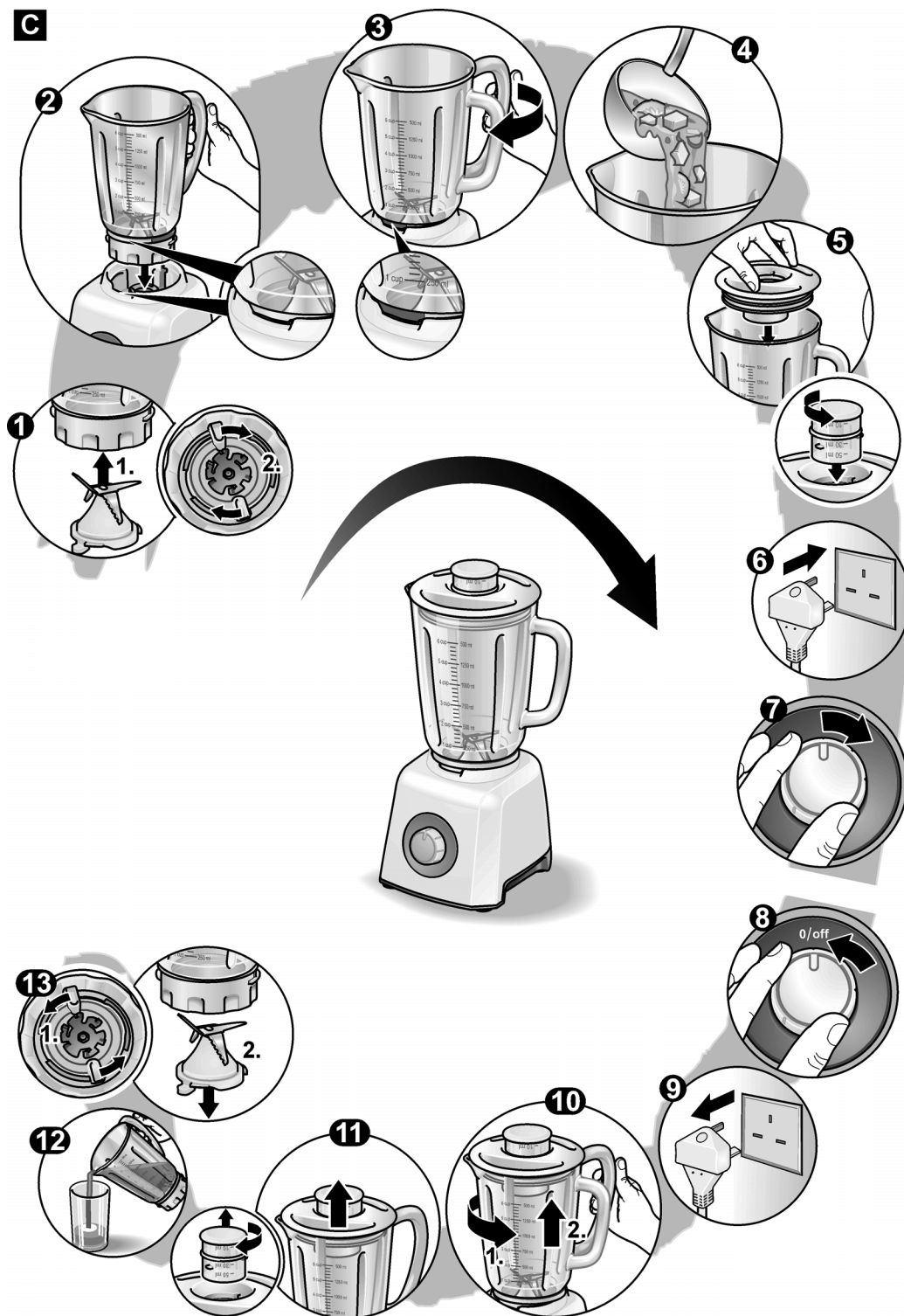
ms, zh-CN, zh-TW, en, ar

A

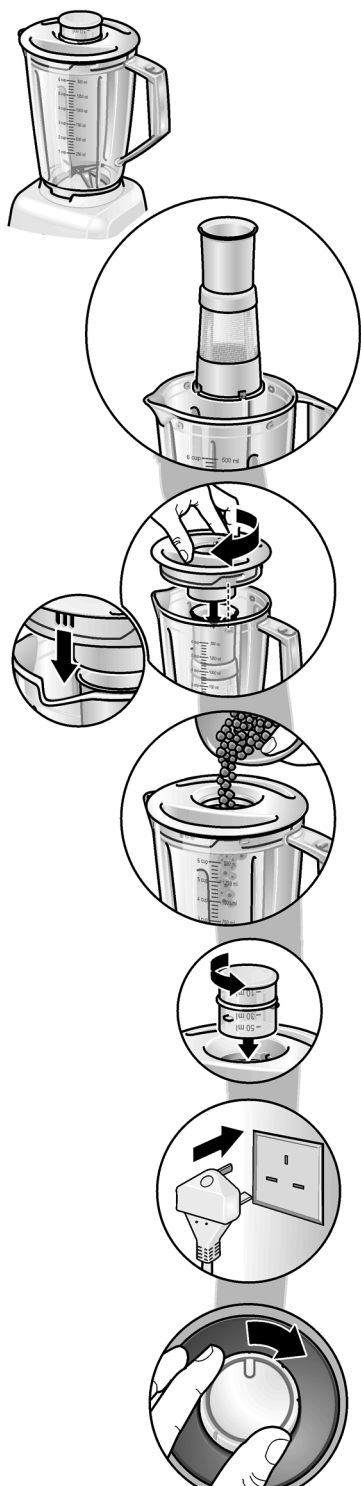


B





D



1

2

3

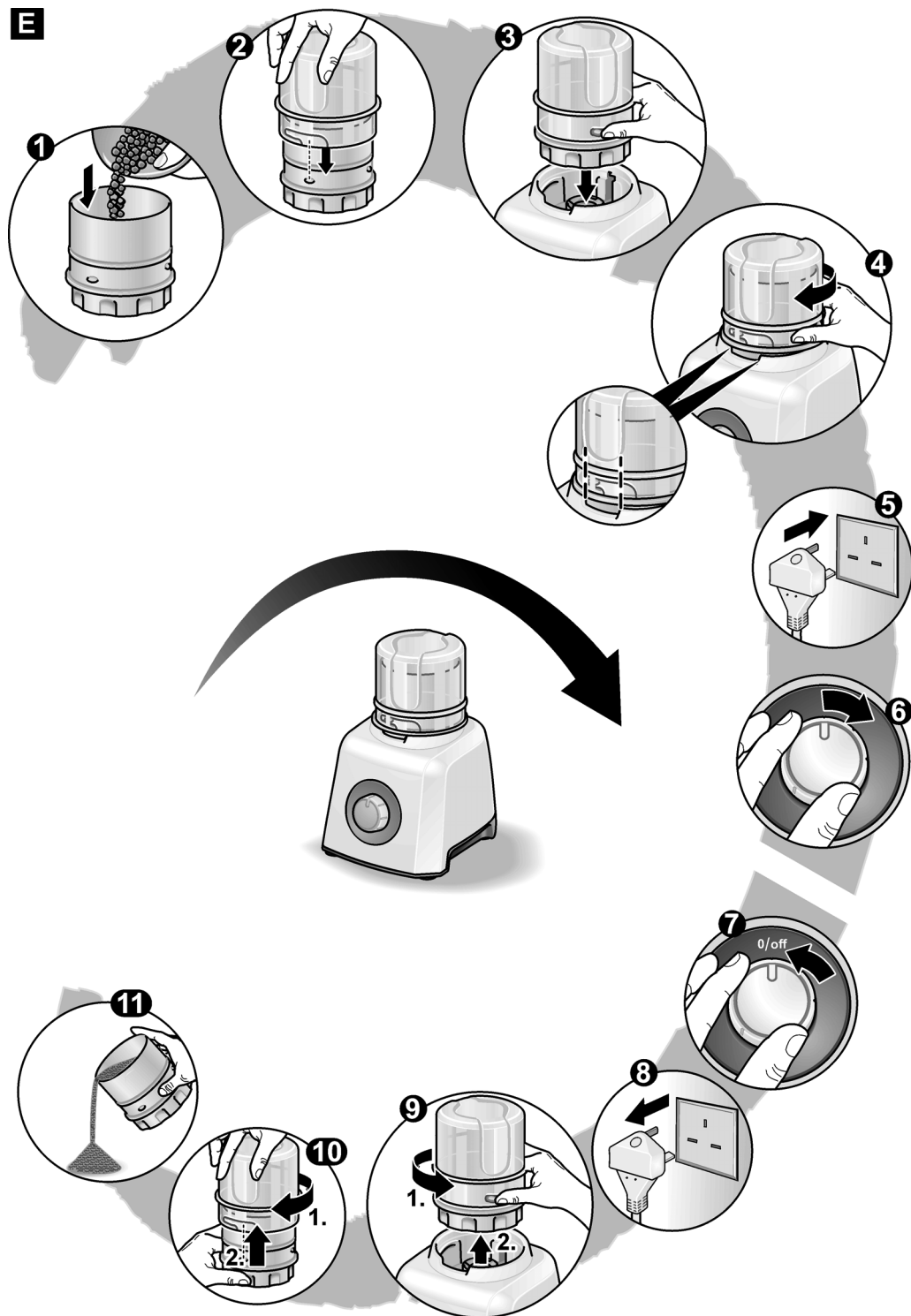
4

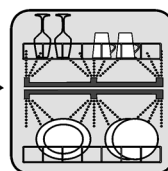
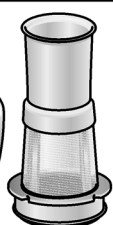
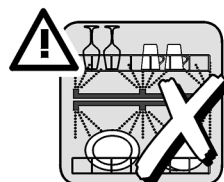
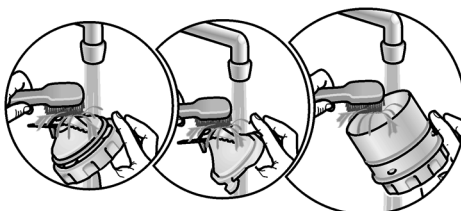
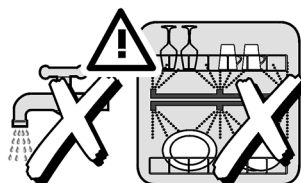
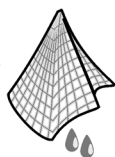
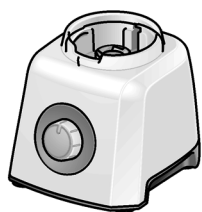
5

6



E



F

G

								
MMB12P0RGB	X			X				
MMB12P4RGB	X			X				X
MMB33P5BGB		X		X	X			X
MMB33G5BGB		X				X	X	X
MMB54G5SGB			X			X	X	X